

桜えびのかき揚げ



料理特徴

いさだ醤油を加えることで、エビ様の風味と旨味・香ばしさが付与されます。バター液の2～4%添加を目安にご使用ください。

材料 3 枚分

材料名	使用量	材料名	使用量
玉葱(スライス)	60g		
桜えび	4g		
三つ葉	15g		
<バター>	(%)		
天ぷら粉	35		
米粉	8.5		
水	52.5		
いさだ醤油	4		
合計	100		
揚げ油	適量		

作り方

- ①玉葱はスライスし、三つ葉は2cm幅に切り、桜えびと合わせる。
- ②バター液を作り①を加えて軽く混ぜ合わせ、3等分にして揚げ油で揚げる。