

# 大学芋



## 大学芋のたれ

コハク色の清澄なたれで、コクのある甘味が特徴の大学芋のたれです。大学芋への使用はもちろん、粘性のある甘味を付与させたい料理に最適です。冷凍さつまいも2kgに本品1袋の割合で使用できます。

## 材料 15 皿分

材料名	使用量	材料名	使用量
さつまいも	2kg		
揚げ油	適量		
大学芋のたれ	1袋(500g)		

## 作り方

- ①大学芋のたれをスチームもしくは湯煎で温めておく。
- ②さつまいもは乱切りにして160℃の油で4～5分を目安に揚げ(さつまいもの状態によって揚げ時間は調節してください)、数分放冷して粗熱をとる。
- ③②に①を絡めて出来上がり。

※お好みで黒ごまをまぶしてください。