

天丼

見ためにキレイ、食べて美味しい！満足できる天丼。

ジャンル

和食



天丼

材料

天丼のたれ（細口ノズル）
ご飯
茄子
かぼちゃスライス
まいたけ
天ぷら粉

作り方

- 1、天ぷら粉を水で溶いてバターを作る。
茄子には斜めに切り目を入れる。
- 2、エビと野菜を1にくぐして、170度の油で揚げる。
- 3、丼にご飯を盛りつけ、天丼のたれをかける。
- 4、3に天ぷらを盛りつけて、天丼のたれをまんべんなくかけて出来上がり。

調理時間

1
分

分量

1
人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

米飯

33398天丼のたれ（細口ノズル）