

天ぷらセット

夏のお弁当に！

ジャンル

和食

天ぷらセット



材料

天つゆ小袋
海老
茄子
かぼちゃ スライス
インゲン
天ぷら粉
水
揚げ油

作り方

- 1、海老は腸を取り、尻尾の水を切り、お腹側の筋を切りまっすぐにのばす。
- 2、茄子はアクを抜き、水をふき取る。
- 3、天ぷら粉を水で溶く。
- 4、3に食材をくぐして、170度の油で揚げる。
- 5、荒熱がとれたら盛り付けて、小袋を添付して完成です。

調理時間

1分

分量

1人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

和風たれ

48109天つゆ小袋