

# イカのから揚げ

さくっとスパイシー

ジャンル

和食

## イカのから揚げ



材料

から揚げ粉（さっくりタイプ）  
イカ(ツボ抜きし輪切り・ゲソ)  
水

作り方

1. から揚げ粉(約200g)と水を1：1の割合で混ぜ合わせバターにします。
2. 1にイカを入れよく混ぜ合わせます。
3. 2を180℃の揚げ油にひとつずつ入れ、浮いてきたら出来上がりです。

※イカの皮はバターがつきにくいので、水気を良く切りバターに混ぜるか、衣を作る時やや水の量を減らし、固めのバターにすると良いでしょう。

調理時間

分

分量

人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

から揚げ粉

80003から揚げ粉（さっくりタイプ）