



AIKOKU

天ぷらの衣

【 材 料 】

【 配 合 量 】

薄力小麦粉	1 0 0 g
アイコクベーキングパウダー	1 . 5 g
コーンスターチ	7 g
卵 (Mサイズ一個)	5 0 g
水 (よく冷えた氷)	1 6 0 c c

＜作り方＞

- (1) 小麦粉、コーンスターチ、ベーキングパウダーを2～3回篩にかけておく。
- (2) 卵と水をよく混ぜ合わせたところへ(1)を加える(あまり練らない)。

※ かき揚げの時は水を少し減らし、生地をやや硬めにする。
油の温度180～190℃



株式会社アイコク

Copyright (C) Aikoku Corporation. All Rights Reserved.

