

タコの天ぷら

材 料 (4人分)

- タコ ……………300g
- 塩・コショウ ……各少々
- 卵 ……………1個
- 油……………適量
- ビール・小麦粉・天ぷら粉 ……………各適量
- 七味唐辛子 ……………適宜

作 り 方

- ① タコの足を適当な大きさに切り、塩・コショウをする。
- ② ①から出た水分をふき取り、小麦粉をまぶす。
- ③ ボールに卵・天ぷら粉・ビールを入れて混ぜ合わせる。(衣)
- ④ ③に②をつけて、油でカラッと揚げる。お好みで七味唐辛子をかける。

プロが教える魚情報！

【焼き物や揚げ物などには「塩」を振れ！】

塩を振り、10～15分間置くと、余分な水分と臭みが抜け、身も引き締まります。

【タコの天ぷらのココがポイント】

水気が残っていると油がはねるのできちんと拭き取っておきましょう。

作成：松山市

協力：愛媛調理製菓専門学校

松山市中央卸売市場水産市場運営協議会