レシピ

チーズ入りちくわの天ぷら

日の本穀粉株式会社

本社営業部　TEL 048(615)-1157
大阪営業部　TEL 06(6369)-1157
名古屋営業部　TEL (0568)58-5757

【特徴】

衣に米粉を使いサクサク感を持たせました

【製品写真】

【配合】　4人分

原材料名	配量(g)	備考
ちくわ	4本	
プロセスチーズ	40.0	
パセリ（みじん切り）	大さじ1	
A洋菓子用米の粉	40.0	
A卵	1/2個	
A水	50.0	
揚げ油	適量	
塩	少々	

【工程】

① プロセスチーズはちくわの穴に入る太さの棒状に切り、ちくわに詰め長さを半分に切る。
② Aをボウルに入れ混ぜ、パセリのみじん切りも加えて混ぜる。
③ 衣にちくわを絡ませ、170℃の油で揚げる。
④ 熱いうちに塩を少々ふる。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。