

竹輪の天ぷら レシピ

昭和の時代から人気のある料理です。最近では、卵液を使わずにサクッとした衣で給食に登場します。

竹輪は、魚肉のすり身を竹などの棒に巻き付けて加熱した食品です。中心の棒を抜くと筒状になり、竹の切り口に似ているためにこの名がついたと言われます。愛知県の豊橋竹輪も有名です。

<材料> 4本分

竹輪（煮込みでも焼きでも）	4本
	（30g/本）
薄力粉	大さじ2
水（冷水）	大さじ2
揚げ油	鍋に1.5cmくらい以上

※粉と水は1：1くらいの割合です！



<作り方>

- ① 竹輪は縦切りや大きめの乱切りにする。
- ② 薄力粉に冷水を加えて、ダマにならないように混ぜる。（粉っぽさが残ってもよい）
- ③ 油を170℃（溶いた衣を油に落として浮き上がったくらい）に温め、②に竹輪をくぐらせてから揚げる。（すぐ茶色になるので注意です。）