

天ぷら粉

揚げ咲良（あげざくら）

入り数：1kg×10袋

【特徴】

- ◇ 油調時に天ぷらの衣が細かく広がるため、華咲き易く、誰でも簡単に見栄えの良い華咲きの細かい天ぷらが作れます。
- ◇ 衣の華咲きが細かいので、口当たりが良くサクッと軽い食感に仕上がります。
- ◇ 塩で味付けされているので、そのままでも美味しくお召仕上がり頂けます。
- ◇ 衣色は温かみのある、赤みを帯びた明るい黄色に仕上がります。

【ご使用方法】

① 水溶き液作製

ミックス粉	100
冷水	160(標準加水)

- ・ 上記割合にて冷水にミックス粉を投入し、均一に混合して下さい。
- ・ 具材により加水量を微調整ください。

② フライ

- ・ 具材を①で作製した水溶き液に潜らせ、170℃～180℃に熱した油でフライして下さい。

※ なお、魚介類など水分の多い具材には打ち粉を使用して下さい。

【使用原材料について】

使用原材料名	小麦粉（国内製造）、でん粉、コーンフラワー、食塩／炭酸カルシウム、膨脹剤、トレハロース、加工でん粉、乳化剤、カロテノイド色素
--------	--

※本ミックス粉の製造工場では、卵、乳成分を含む製品を製造しております。

