



## 作り方

- 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「200°C」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、まんじゅうを5個入れて、途中で裏返しながら、かりんとうのような色がつくまで揚げる。残りの5個を同様に揚げる。
- 別の鍋にAを入れて、弱火でとろりとするまで煮詰めて加熱を止める。2を1個ずつからめて、網の上で冷ます。

### 適温調理

### 揚げ物

設定温度の目安  
200°C

### 材料（10個分）

一口まんじゅう	10個
揚げ油	800g (880mL)
A 黒砂糖	50g
水	25mL

### 揚げ物のこつ

#### 油の飛び散りを少なくするために

- 材料は必ず水気をふき取る
  - 特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。
- いかやゆで卵などは揚げすぎない
  - 長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
  - 鍋の中に揚げ忘れないか、常に確認をしてください。
- 衣や生地作りに注意
  - 天ぷらの衣は固すぎないように。
  - 水分の多い材料には、必ず薄力粉をまぶしてから衣をつけてください。
  - ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
  - 冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

#### 特に下ごしらえの必要な材料

- えび…尾の先を切って水分を出す。
- しあとう辛子…水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。
- いか…皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。