



## 作り方

1. **A**に鶏肉を約30分つけ込む。
2. **1**の水気をふき取り、**B**をからませ、**C**をまぶしておく。
3. 天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置き、「揚げ物」「160℃」を選び、「スタート」ボタンを押す。
4. 表示部に「適温」が表示されたら**2**を5本鍋に入れ、途中で裏返しながら揚げる。(約10分)残り5本を同様に揚げる。

## 適温調理

## 揚げ物

設定温度の目安  
160℃

## 材料（10本分）

鶏手羽元（1本約50g） 10本

|            |       |
|------------|-------|
| <b>A</b> 水 | 100mL |
| 塩          | 10g   |

|             |      |
|-------------|------|
| <b>B</b> 牛乳 | 70mL |
| 溶き卵         | 25g  |
| コーンスターチ     | 小さじ1 |

ⓐを合わせて混ぜておく

|   |      |
|---|------|
| <b>C</b> 薄力粉                            | 70g  |
| 香辛料（パプリカ（粉末）、ガーリック（粉末）、ジンジャー（粉末）などお好みで） | 6g   |
| 黒こしょう                                   | 小さじ1 |
| パセリ（乾燥）                                 | 小さじ1 |

ⓒを合わせて混ぜておく

揚げ油 800g（880mL）

対象機種：N8Tシリーズ

## 揚げ物のこつ

## 油の飛び散りを少なくするために

1. 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。
2. 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。
  - 鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認をしてください。
3. 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。
- ししとう辛子…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。