

魚介の天ぷら



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 天かすをポリ袋（市販）に入れ、めん棒で細かくくだく。
3. 水けを切ったきす、いか、またはあなごに小麦粉、卵、②の順につける。
4. 取り外したテーブルプレートの中央に③を寄せて並べ、**下段**に入れ **おかず** **65 魚介の天ぷら** で加熱する。

加熱の目安

加熱：約28分

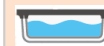
1回に作れる分量

2～4人分

使用付属品



テーブルプレート
下段



給水タンク 満水

カロリー

きす：174kcal
いか：192kcal
あなご：281kcal

塩分

きす：0.4g
いか：0.7g
あなご：0.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

このレシピはMRO-S8A対応レシピです。

材料	2人分	3人分	4人分
以下のものから1種類選択 〈きすの天ぷら〉 きす（開いてある物、1枚約20g）	6枚	9枚	12枚
〈いかの天ぷら〉 いか（生食用、1.5cm幅の輪切り）	6個	9個	12個
〈あなごの天ぷら〉 あなご（煮あなご、1切れ約20gの物）	6切れ	9切れ	12切れ
小麦粉（薄力粉）	適量	適量	適量
卵（溶きほぐす）	1/2個	1個	1個
天かす	30g	60g	60g

天ぷらのコツ

まぶす小麦粉は

まんべんなくつけて下さい。まぶす目安は大きじ3～4です。

油は使わない

衣は天かすを使います。

材料の大きさ、厚さはそろえて

大きさは同じくらいの物を使います。かぼちゃやさつまいもなどの野菜は、7mmくらいの厚さに切ります。

冷めた天ぷらのあたためは

08 揚げ物のあたため で加熱します。

加熱が足りなかったときは

オープン **予熱無** **180℃** で様子を見ながら加熱します。