



加熱の目安		使用付属品	
約28分		 テーブルプレート 下段	 給水タンク 満水
1回に作れる分量			
2~4人分			
カロリー	塩分		
202kcal	0.7g		

※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。

材料	2人分 (8本)	3人分 (12本)	4人分 (6本)
殻つきえび	8尾	12尾	16尾
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

作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 天かすをポリ袋 (市販) に入れ、めん棒で細かくくだく。
- えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
- 水けを切った③に小麦粉、卵、②の順につける。
- 取り外したテーブルプレートの中央に④を寄せて並べ、下段に入れ **おかず** **65 えびの天ぷら** で加熱する。

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

007 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。