



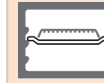
## 加熱の目安

加熱：約21分

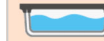
## 1回に作れる分量

1~4人分

## 使用付属品



焼網  
テーブルプレート  
中段



給水タンク 満水

## カロリー

202kcal

## 塩分

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。  
このレシピはMRO-W1A対応レシピです。

## 注意



指示

テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う



禁止

角皿は使わない火花（スパーク）で故障・発火の原因になります。

## 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. えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
4. 水けを切った③に小麦粉、卵、②の順につける。
5. 焼網の中央に④を寄せて並べ、テーブルプレートに置き、**中段**に入れて **087 えびの天ぷら** で加熱する。

材料	1人分(4本)	2人分(8本)	3人分(12本)	4人分(16本)
殻つきえび	4尾	8尾	12尾	16尾
小麦粉(薄力粉)	適量	適量	適量	適量
卵(溶きほぐす)	1/2個	1/2個	1個	1個
天かす	30g	30g	60g	60g

## 天ぷらのコツ

### 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。