

# 魚肉豆腐の揚げ物

魚肉豆腐 (\*'▽'\*)

魚肉豆腐の揚げ物は、魚肉と豆腐の組み合わせが、とても美味しいです♡

魚肉豆腐の揚げ物は、魚肉と豆腐の組み合わせが、とても美味しいです

魚肉豆腐の揚げ物 作り方



## 材料

魚肉豆腐 100g (1/2~1個)

①A) 小麦粉 20g

①A) 醤油 2g

①A) 塩 1g

①A) 水 100g

## 作り方

①魚肉豆腐を一口大に切る。

②小麦粉、醤油、塩、水をよく混ぜる。

③魚肉豆腐を②の衣にまぶす。cm 1cm 程度に切る。

④揚げ油を180℃に熱し、③の衣をまぶした魚肉豆腐を揚げる。

⑤揚げた魚肉豆腐をキッチンペーパーで油を吸い取り、5分程度置く。

⑥完成。

⑦魚肉豆腐 100g、小麦粉 20g、醤油 2g、塩 1g、水 100g

