|  |  |
| --- | --- |
| 所属団体氏名 | 幌加内そばスクール蕎雪庵　　髙橋　富士子 |
| 料理名 | 紅そばてんぷら |  |
| 料理 | 材料名 | 分量 |
| 茹でたそばてんぷら粉水（好みのゆるさで）紅しょうが（細切り）油 | 100g50g70cc～75㏄25g(混ぜる分）適量 |
| 作り方 |
| ・　茹でたそばを4～5ｃｍぐらいの長さに切る。　（長さは揃っていなくてもかまいません）* てんぷら粉に水を加えさっくり混ぜる。
* 切ったそばと紅しょうがを、水で溶いたてんぷら粉の中に入れ混ぜ合わせる。
* 油を170～1８０℃に熱し、その中に天ぷらのタネを落とし揚げる。

器に盛り付け出来上がり。 |
| 備考 | ・そばの切りくずも使用可能・茹でたときにでる短くなった部分も使用可能・前日の茹でた残りも使用可能 |