|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | 100g  50g  70cc～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 | | |