

カキフライ

—特徴—

- ☆カキの磯の香りのみを抑制し、旨味を引き立てます。
- ☆サクサク感とカキのプリッとした食感に一体感が生まれ、食感が良くなります。クリーミーなコクも付与できます。
- ☆打ち粉のみにアルファグリッツを使用するので、とてもお手軽です。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕

下味	
食塩	少々
こしょう	少々

打ち粉	
アルファグリッツイエロー	100g

バター液	
薄力粉	100g
全卵	50g
水	108g

分量外	
パン粉	適量

〔 作 り 方 〕

- ① カキを水で十分に洗い、水を切っておく。
- ② ①にカキに下味をつけた後、打ち粉にアルファグリッツイエローを塗す。
- ③ バター液を調製し、②のカキをバターにくぐらせ、パン粉をつける。
- ④ 180℃の油に入れ、2分間油調をする。

※ 油調時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。