

♪ エコアのガスでうまかもん〜♪

コンロ料理

お家居酒屋 タコの唐揚げ



材料：2人分

- A. 茹でタコ・・・100g
- A. マヨネーズ・・・小さじ0.5
- B. 片栗粉・・・たっぷり
- B. 青のり・・・小さじ1
- C. 揚げ油・・・適量



① A 茹でタコは麺棒やへら、包丁の刃の部分で軽く叩いたり、潰しておく。

ポイント

タコを叩いたり潰すことで繊維が壊れて柔らかくなります



② 料理酒をもみこみ5分置いておく。その後、キッチンペーパーなどで水気をしっかりふき取る。

ポイント

水気が残ると油ハネの原因となります。



③ マヨネーズをもみ込む。



④ バットやボウルに片栗粉と青のりを混ぜ、タコが真っ白になるまでたっぷり片栗粉をまぶす。



⑤ 揚げ油を 160℃まで加熱し、静かにタコを入れる。

ポイント

この時ガス台の便利な「温度設定機能」を使うと、設定した温度をキープできます。



⑥ 衣がきつね色になったら取り出す。

ポイント

揚げすぎると食感がたかくなります。