

○さわけんの30分後もパリッとするてんぷら

てんぷらの衣がベチャツとする原因は具材からの蒸気です。

火が通った具材から蒸気が出て衣に吸収されると、サクサク感は無くなりおいしくなくなるのです。

てんぷら屋さんの様に揚げたてすぐに食べてしまう場合は問題ありませんが、時間を置く場合は衣に工夫が必要。

普通は衣の材料を全て冷やし、できるだけ練らないように軽く混ぜ、グルテンができないようにします。

そうすることで軽くてサクツとした食感を出します。

でも時間が経つと衣はしっとりとしてしまいます。

そこで今回は衣のグルテンを増やしてパリパリにして長時間パリッとさせる！

具体的には

*衣を作る時に少なめの水分で練ってグルテンを増やしてから残りの水を加える。

*薄力粉に片栗粉を加える。

*油を加える

グルテンを増やした衣でも薄衣で揚げるのが重要。薄衣にすることでサクツとする。

グルテン衣で厚くつけたら「固すぎるてんぷら」になるので注意！

油分を加えてグルテンの伸びを良くしておく、グルテンが薄〜く伸びてパリッとします。

○30分後もパリッとしたりてんぷら衣

小麦粉 大さじ6 (60g)

片栗粉 大さじ1 (10g)

水 大さじ6 + α (大さじ1程度)

油 大さじ1

小麦粉に水を半量くらい加えて良く練る。

油と残りの水を加えて伸ばしてシャバッと仕上げ衣完成。

*人参細切り、まいたけ、なす、かぼちゃ、エビなど好みの具を用意し、下粉をまぶし、衣をつけて160°C~180°Cの油で揚げる。

・人参はかき揚げにせず、バラで水分を飛ばすように揚げる。

・まいたけは普通は短時間であげるが、家庭ではじっくり揚げる方がざっくりできる。なす、かぼちゃも長め。

・かき揚げは粉を万遍なくまぶして、衣が目立たない程度加えて混ぜ、木じやくしなどに乗せて形を作ってから揚げる。

・エビは大きな衣をつけるとサクツとが続くが、揚げすぎになりやすい。