

# 料理人の技

「てん茂」4代目、奥田秀助さんが伝授してくださったのは、「天ぷらのおいしい揚げ方」です。お店でも人気の高いゴーヤ揚げや、お店だけでなく家庭でも人気ダントツの海老の天ぷらに加え、珍しいパセリ揚げなど。油の温度をよく見極めることと、衣をつけすぎないことがおいしく揚げるポイントです。



## 【材料(1~2人分程度)】

ゴーヤ(苦瓜)1/2本 車海老2尾 パセリ適量  
衣(小麦粉1/2カップ 冷水1/2カップ 卵1個)  
揚げ油(ごま油)適量



揚げ油を鍋に入れて中火にかけ、油がゆるゆると泳ぐように動いたら、菜箸に少量衣をつけて落としてみる。油に入った瞬間下へ落ち、すぐに上がってきたらベストの温度。

\* 油の温度の見方です。  
低いとカラッと揚がらないので注意します。



衣を作る。ポウルに卵を溶きほぐし、冷水を入れ、ふるった粉を混ぜながら加える。

※最初に入れるのは粉ではなく卵水。  
粉はふるってから加えるとだまになりません。



衣をつける。海老やゴーヤはさっとくぐらせる。パセリは一度さっとくぐらせてから、ポウルに軽く打ちつけるようにして余分な衣を落とす。

\* パセリは衣を落としてから揚げるとカリッと軽く揚がります。



ゴーヤは5mm程度の薄切りにし、中央に包丁を回し入れ、種を取る。  
海老は頭と背わたを取り除き、尾の先(袋状の部分)を包丁で落とす。  
腹に1/3位のところまで3カ所ほど包丁で切り目を入れて、筋を切る。パセリは小房に分ける。

\* 海老は腹に包丁を入れると揚げたときに丸くなりません。



それぞれ1種類ずつ揚げ、器に取る。  
天つゆや塩などで食べる。

\* 揚げている間は、鍋から目を離さないように注意してください。