

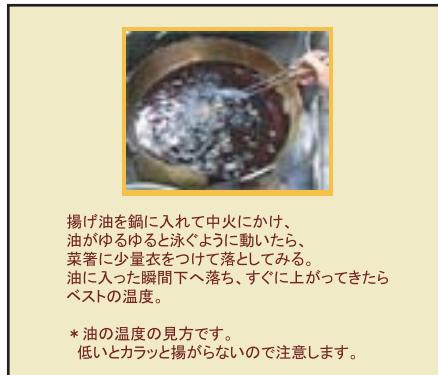
# 料理人の技

「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。



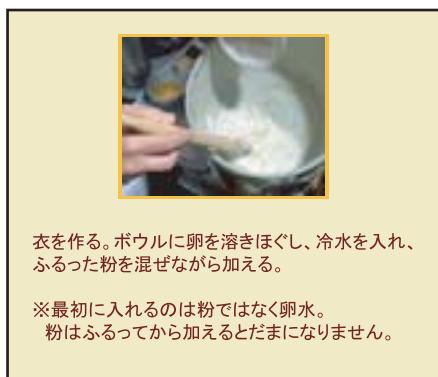
【材料(1~2人分程度)】

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



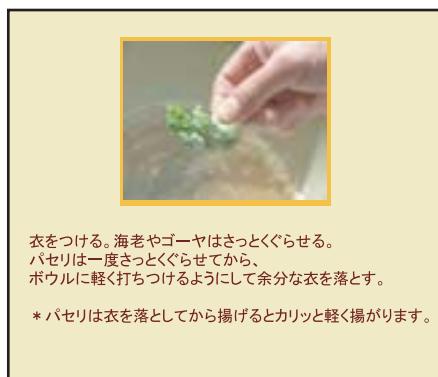
揚げ油を鍋に入れて中火にかけ、  
油がゆるゆると泳ぐように動いたら、  
菜箸に少量衣をつけて落としてみる。  
油に入った瞬間下へ落ち、すぐに上がってきたら  
ベストの温度。

\* 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。ボ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。



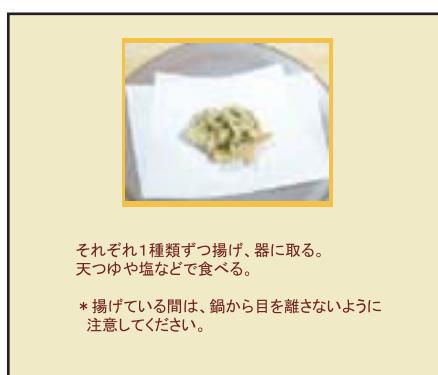
衣をつける。海老やゴーヤはさっとくぐらせる。  
パセリは一度さっとくぐらせてから、  
ボウルに軽く打ちつけるようにして余分な衣を落とす。

\*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ヵ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。