

# とうふの唐揚げ



## 材料（2人分）

便利とうふ	250g
から揚げ粉	50g
油	適量



冷凍豆腐を使っているなので、水切りの手間もなく、簡単に調理することができます。

## 作り方

- ① から揚げ粉を入れたボウルに【便利とうふ】を凍ったまま入れて、まんべんなく、味付けする。
- ② 180℃の油で5～6分ほどきつね色になるまで揚げる。  
(大量に投入すると油の温度が下がりますので、数回に分けて揚げてください)
- ③ キッチンペーパーで余計な油を切り、盛り付ければ出来上がり。

## このレシピに合う商品（豆腐サイズ）



MAMEX FOODS

# 株式会社 マメックス