

# かき揚げ

## 【トレハ®の効果】

- ① 衣がサクッと揚がります。
- ② 油臭さ、油っぽさが抑えられます。
- ③ 冷解凍しても、べたつきにくくなります。
- ④ 素材の味を引き立てます。

## 【配合目安】

衣に対してトレハ8%を加える。



料理考案・制作／政木信昭クッキングスクール  
校長 政木信昭氏

### 材料

【4人分】

むきえび	80g
ごぼう	30g
小麦粉	小さじ2
れんこん	60g
さつま芋	150g
三つ葉	2/3束
小麦粉	1カップ
衣	
卵1個と冷水(合わせて)*	4/5カップ
トレハ®	20g
揚げ油	適量

\*水の量は、野菜から出る水の量で調整する。

### 作り方

- ① れんこん・さつま芋は皮を剥き、共に千六本に切る。ごぼうは皮をこそげて縦2~3つに切り、更に斜めに薄切りにし、いずれも水につけてアク抜きをする。三つ葉は3cmの長さに切り、むきえびは水分を切り、小麦粉をまぶしておく。
- ② ボウルに卵と冷水を入れてよく溶き、トレハ、小麦粉を加えて混ぜ、衣を作る。
- ③ ①の材料の水分をよく切り、②の中に全部加えて混ぜる。
- ④ 油を160℃~165℃に熱し、種をスプーンですくって少し押さえて平たくし、鍋のふちから箸でそっと油の中へ流し入れ、箸でついて薄く広げて揚げる。
- ⑤ 器にかき揚げを盛り付ける。

### ◎冷解凍後の油の染み出し比較



かき揚げを冷凍し、トースターで加熱解凍し1日後の油の染み出しを比較しました。不使用は、油の染み出しが多いのに対し、トレハ使用は、油の染み出しが少なくなります。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。