

材料(2人分) & 作り方

岡山の魚を
食べよう!



- ・マダコ(生) 足1本(目安:150g程度)
- ・片栗粉…… 適量

下準備 / タコの足を塩もみし、きれいに洗う。(数回くり返し洗う)



1 タコの足を根元から一口大に切っていく。



2 全部切れたら水気をキッチンペーパー等で取る。



3 片栗粉をまぶしてザルで余分な粉を落とし、1分程度置いて粉をなじませる。



4 180°Cの油にタコを一つずつ慎重に入れていく。



5 大きな泡から



6 小さな泡に変わったら、(目安:2分、個体差で変動) タコを上げて油を切る。

POINT

片栗粉をまぶした後、1分程度置いて粉をなじませると油が汚れにくいです。油に入れた後は、30秒程度触らずそのままにしておくのと衣が定着しやすいです。



カラッとジューツツ!

マダコの唐揚げ

詳しくはこちら



okayama ebooks