

揚げ大豆



<材料> 1人分

大豆(蒸し) 30g
昆布(角きり) 1g
片栗粉 0.5g
揚げ油 適量

<作り方>

- ① 昆布はサッと洗い、油で揚げる。
- ② 大豆は片栗粉をつけて、140度で10分くらいじっくりと揚げる。

※給食では大豆を前日から水で戻して、使用しています。



