

献立名

さつまいもの天ぷら

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
さつまいも	44	40	<p><下処理></p> <p>鶏卵 消毒し、割りほぐす</p> <p>さつまいも 輪切りまたは、拍子切りにし、水にさらし、アクを取る</p> <p><作り方></p> <p>(1) 小麦粉、鶏卵、水、食塩を混ぜ合わせて衣を作る。</p> <p>(2) さつまいもに(1)の衣をつけて、中温の植物油で揚げる。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
小麦粉(薄力粉)	12	12	
鶏卵	7	6	
食塩	0.2	0.2	
水	9	9	
植物油(揚げ吸油分)10%		6	