

## 手順

- 1.ボウルに卵を割り入れ、冷水を加えて良く混ぜます。
- 2.片栗粉を加えて、菜箸で手早くさっくり混ぜ合わせます。

片栗粉は水に溶けず沈殿するので、衣をつけるたびに軽く混ぜ合わせます。

## 天ぷら衣をサクサクに仕上げるためのポイント

---



Photo by Shutterstock

### 混ぜすぎない

小麦粉はかき混ぜ過ぎると「グルテン」という粘り気が発生します。これが、サクツとした食感を奪ってしまって、ポタツとした食感になってしまうのです。かき混ぜ過ぎない、ということ意識してくださいね。

## 衣は揚げる直前に作る

サクッとした食感のある、サクサク天ぷらを作るコツは、直前に天ぷら粉を作るようにします。卵を入れる場合は鮮度の問題もあるのですが、**時間が経過するとグルテンが発生しやすくなる**からです。

グルテンは粘り気なので、これが出てしまうとせっかくのサクサク感がなくなってしまいます。そのため、天ぷら粉はできるだけ揚げる直前に作るのが大切なポイントです。

## 冷水を使う

衣は温度が上がるとグルテンができやすくなり、粘り気が出で衣がもたつく原因になります。衣に使う水は必ず冷水にすること。できれば衣に使う材料はすべて冷蔵庫で冷やしておくといでしょう。

## 一度にたくさん揚げすぎない

揚げ鍋にたくさんの材料を入れてしまうと、一気に温度が下がってベチャッとした衣になりがちです。鍋の表面積の半分くらいを目安に揚げるとよいでしょう。

次のページ

天ぷら粉は卵なしでも作れる？

