

天ぷら粉がない！小麦粉・片栗粉で代用する衣の作り方



市販の天ぷら粉がなくても、家にある材料や調味料を使ってサクサクの天ぷら衣が作れます。なかでも使い勝手がよいのが小麦粉と片栗粉。わざわざ天ぷら粉を買わずに、ほかの料理にも使いまわせる粉類で手軽にサクサクの天ぷらが楽しめますよ。

小麦粉を使う天ぷら衣の作り方

小麦粉で衣を作ると、揚げたてはふんわりやわらか。天ぷら粉に近いサクサク食感の衣ができます。小麦粉には薄力粉、中力粉、強力粉の種類がありますが、サクサクに仕上げるためにグルテンの少ない薄力粉を使いましょう。

小麦粉を使うときは、ふるってから使うのがポイント。小麦粉に空気が入って軽いサクサク食感の衣ができます。

材料

- ・ 薄力粉……100g
- ・ 冷水……150cc
- ・ 卵……1個

手順

- 1.ボウルに卵を割り入れ、冷水を加えてよく混ぜます。
- 2.ふるった小麦粉を加え、菜箸で手早くさっくり混ぜ合わせます。

片栗粉を使う天ぷら粉の作り方

片栗粉で作る衣の食感は、サクサクとした天ぷら粉と比べると、カリッとした食感に近い仕上がりになります。片栗粉は天ぷら粉や小麦粉に比べて油を吸いにくく、カロリーが抑えられるメリットも。時間がたってもカリッとした食感を保ちやすいため、お弁当にもおすすめです。

片栗粉に卵や冷水を混ぜて作る定番の作り方以外に、片栗粉を直接食材にまぶして揚げる方法もあります。竜田揚げのような軽い食感に仕上がりますよ。

材料

- ・ 片栗粉……100g
- ・ 冷水……100cc
- ・ 卵……1個

[この記事を報告する](#)

次のページ

天ぷら衣をサクサクに仕上げるためのポイント

