串カツ作製手順書

『串カツ用どろ粉』を使用することで
外は”カリッと”中は”ふんわり”とした
本場なにわの串カツが手軽に作れます。

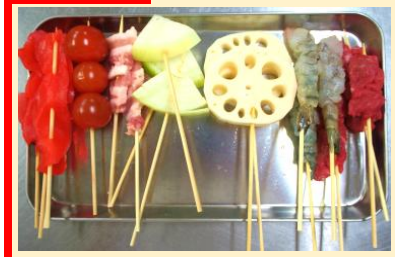


どろとは？

串カツ業界の専門用語で小麦粉等を水で溶いたドロっとした生地のことです。
一般的にはバッター液と呼ばれています。
『串カツ用どろ粉』には小麦粉をベースに米粉・山芋粉末、鰹節パウダーなど
バランス良く配合しています。

作り方

1 具材をカットする



具材は小さめにカットし、2～3連ずつ串に刺します。

※小さく切ることで食べやすく、
フライ時間の短縮にもなります。

2 どろを作る



どろ粉：100％、冷水：120％
上記の割合で**冷水にどろ粉を投入し、均一になるように混ぜ合わせます。**
（大体1分くらいが目安）
※必ず冷水を先に入れてください。

3 具材をくぐらせる



どろに具材をくぐらせます。
生地が重いので、余分についたどろは、ボウルの淵でカンカンと当てながら落とすことで綺麗にパン粉づけが出来ます。

4 パン粉を付ける



パン粉の上を転がしながらパン粉をつけます。
※押し付けたりする必要はありません。

※だれやすいのでパン粉づけ後は
すぐにフライするようにして下さい。

5 フライ



175～180℃の油で火が通るまでフライします。時々反転させ揚げムラにならないよう注意してください。

※具材の大きさによってフライ時間は
変えてください。

奥本製粉株式會社