

とうふの唐揚げ



材料（2人分）

便利とうふ	250g
から揚げ粉	50g
油	適量



冷凍豆腐を使っているなので、水切りの手間もなく、簡単に調理することができます。

作り方

- ① から揚げ粉を入れたボウルに【便利とうふ】を凍ったまま入れて、まんべんなく、味付けする。
- ② 180℃の油で2～3分ほどきつね色になるまで揚げる。
- ③ キッチンペーパーで余計な油を切り、盛り付ければ出来上がり。

このレシピに合う商品（豆腐サイズ）



MAMEX FOODS

株式会社マメックス