③ バターが溶けて泡立ってくるまで 火を入れる。



② フライパンを火に掛けて熱し、水 10cc、砂糖20g、水飴20gにバター を少量加えて煮溶かす。



ボウルに揚げ玉75g、アーモンド、 パプリカ、ココアパウダーを混ぜ 合わせておく。



⑥ クッキングシートを敷いた上に ⑤の具材をのせる。



⑤ ④を宮島でよく混ぜ合わせる。



④ ①のボウルに煮立った③をいれる。



② 出来上がった揚げ玉煎餅はそれほ ど硬くないので、庖丁を入れれば 好みの形に仕上がる。



8 広げた具材の上からクッキング シートを被せて、手のひらで押しな がら平たく広げる。



⑦ のせた具材を素早く宮島で広げる。



頂いた小幡力さん

※お詫びと訂正 名前の漢字に誤記がございました。 小幡さん、読者の皆様に深くお詫び するとともに、訂正いたします。

たぬき蕎麦、たぬきうどんとして利用できますが、



武田 博行料理研究家 比呂武 健康ランド武蔵野 武蔵野会館 (埼玉県川口市)

みをとばすために皮目を上側にし 向きも考慮しなければなりませ 特に今回の揚げ玉煎餅は、料理 料理人の技量で味の差が出 鱚の天麩羅は皮目の間の臭 しっかりとした油ぎれのよ 揚げているときの食

ご協力店紹介



・中・低温等油の

武蔵野会館

₹ 333-0861 埼玉県川口市柳崎 1-22-1 TEL:048-261-6111





揚げ玉煎餅

薩南人パり

芋瓜参カご