天ぷらの美味しい揚げ方

①材料の下ごしらえをします。

②天ぷら衣を作ります。（薄力粉、卵、冷水）

③材料に打ち粉をします。（具材を天ぷら衣にくぐらせる前に、小麦粉を全体に薄くまぶす（打ち粉をする）作業をおこなったほうが、全体に均一に衣がついてきれいに仕上がります。）

④170 ～ 175 度くらいに油を熱します。材料を②の衣にくぐらせ油に落とします。