

干し柿の天ぷら

1人前、前菜やサイドメニューに

天ぷらは衣をつけてさくっと揚げた、日本食の代表的な一つです。

美味しい天ぷらのコツは、新鮮な材料と衣です。衣には冷たい水を使い、正しい温度の油で揚げる必要があります。また、衣が割れないよう、油で揚げているときには箸でつつかないようにしなければなりません。それでは美味しい干し柿の天ぷらの作り方を見ていきましょう。

以下の商品を使用しました



【材料】

干し柿

一人前：干し柿まるごと一つ、もしくは 1/5 の柿巻き (約 20g)

衣

薄力粉 250 g (ベーキングパウダーも少量加えて)
卵一つ

冷たい水 500 ml.

※卵と水の小麦粉に対する比率は 1 対 1 が目安

箸で引いて、箸のあとが残る程度の固さがベスト



【下ごしらえ】

干し柿

一口サイズにカット

衣

冷たい卵一つと冷たい水 500 ml を合わせる。250 ml の卵と水を小麦粉に注ぎ、混ぜ合わせ、箸で引いて、箸のあとが残る程度の固さになるまで水を加えていく。



【調理】

1. カットした干し柿に小麦粉を軽くまぶす
2. 180℃になるまで油を熱する
3. 1を衣にくぐらせ、油にそっと落とし、揚げる。衣が崩れないよう、箸でつつかないようにする
4. 衣がカリッとしてきたら、油から揚げる（干し柿に火を通す必要はない）
5. 油きり紙を敷いたバットなどで余分な油を切り、塩を添えてすぐに提供する



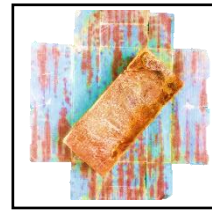
干し柿のなます

12人前、前菜として



紅白なますはよく、おせち料理などに見られます。大根と人参に干し柿を加えて、甘酢に漬けて作ります。干し柿の甘さが酢の酸味をより柔らかくしてくれます。

以下の商品を使用しました



【材料】

干し柿
柿巻 100g
大根
半分
ニンジン
1本
甘酢
酢：砂糖 =2:1
塩
少々

【調理】

1. 大根とニンジンの水を切る
2. すべてを混ぜ合わせ、皿に盛る



【下ごしらえ】

干し柿

柿巻をスティック状にカットする。カットした後は甘酢に漬けておく

大根とニンジン

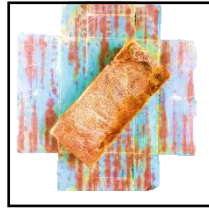
皮を剥いた後、スティック状にカットする。カット後、塩をひとつかみ入れ、塩もみして水を出す（塩辛くなりすぎた場合は水洗いする）

干し柿のサラダ

2,3人前、前菜として

干し柿は栄養価が豊富です。食物繊維やビタミンA、ビタミンC、ビタミンE、ビタミンB、マグネシウム、タンニンなどを豊富に含みます。ひとたび、スライスした干し柿を普通のサラダに入れば、より健康に良いサラダが完成します。

以下の商品を使用しました



【材料】

干し柿

1人前：柿巻 1/6 または干し柿半分

普通のサラダ

お好みで

ドレッシング

お好みで（干し柿は乳製品とも相性がいいです）

【調理】

スライスした干し柿を普通のサラダにくわえるだけ。和風のドレッシングがおすすめです



國和産業の業務用商品

For Restaurant use



【A-1】 100g 2個入り

サイズ 95mm*40mm*22mm/100g×2 個
長方形の形です。

スライスして、天ぷらやサラダなどの料理に使えます。長いスティック状にカットできるのは、國和産業の商品だけです。

参考価格 350 円/200 g



【M-2】 100g 2個入り

サイズ Ø35mm*75mm/100g×2 個
丸い円錐の形

スライスして、天ぷらやサラダなどの料理に使えます。この形は日本の伝統的な柿巻きの形です。横に丸くカットして、中にバターなどを挟むこともできます。

参考価格 350 円/200 g



【ANAN】 5 kg /1カートン

1個 約 45g

中に餡を詰めるために、一度柿を開き、種を取り除いてあります。種がないので天ぷらなどにも使えます

参考価格 4,500 円/カートン



國和産業(株)