

## 新食感 厚揚げ焼き

さあ お父さん お母さん！ お立合いですよ～ 簡単なんんですけどね～  
ひと手間で今まで味わったことのない厚揚げ焼きができますよ。

前に書いた「しゃっきりキャベツ」も、別次元の食感ですが、この「厚揚げ焼き」も今まで  
味わったことのない、「カリッとしっとり透明感のある」食味に仕上がります。  
「厚揚げ焼きなんて、たいしてウマくないじゃん！」と思っている方、たくさんいますよね。  
私もそうでした。でもほんのひと手間でこんなに違うんです。別物料理です。  
お店でもそうは食べられません。 料理って 愛情なんですね やっぱり！！

### <用意するもの>

- ① 厚揚げ(ただし、絹ごし を揚げたもの・木綿では透明感がでません)
- ② ねぎ (小口切り)

### <つくりかた>



- ① 熱湯で油を落とす(裏表とも)

- ② ペーパータオルで水分をとる



くれぐれも、①と②がキモですよ！

- ③弱中火で5分、温める感じ



- ④強火で1分、軽くこがす感じ

- ⑤ねぎを乗せてしょう油かけて

- ⑥箸で裂きながら食べる  
(包丁で切ってはダメ)

