

日式天婦羅



日式天婦羅是點餐時的人氣選擇，炸後不油不膩且外皮口感爽脆；
搭配天汁高湯與蘿蔔泥享用，更能品嚐蔬菜的自然原味。

材料

日式天婦羅

 酥脆粉FS 50g

冰水 75ml

青椒切片(約手掌大小) 1片

芋頭切片(約手掌大小) 1片

茄子切片(約半個手掌大小) 1片

四季豆切段 5段

製程

日式天婦羅

- 1.將脆炸粉與冰水混合均勻
- 2.處理好的蔬菜放入【步驟1】中裹漿
- 3.油炸至表面呈金黃色即可

誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw