＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 絹豆腐：1丁
- 片栗粉：適量
- 植物油：適量
- 薬味（みょうが、葱）：適量
- 醤油：適量

作り方

1. 豆腐は水切りしてから1cm厚さの長方形に切る。
2. 片栗粉をまんべんなくつけ、170度の油で両面をきつね色になるまで揚げる。
3. 油をきって薬味をのせ、醤油をかけて完成。