

揚げだし豆腐

料理名/材料名	分量	切り方	作り方
	1人分(g)		
豆腐	1/4丁	8等分	①豆腐は十分に水けを切る。 ②豆腐にかたくり粉をまぶし油で揚げる。 ③水と調味料を熱し、かたくり粉でとろみをつける。 ④揚げた豆腐にたれをかける。
じゃが芋	15		
揚げ油	8		
砂糖	0.3		
塩	0.2		
しょうゆ	2		
酒	1.5		
水	20		
かたくり粉	0.5		

