

四季豆天婦羅

材 料：

四季豆	200公克
炸油	$\frac{1}{3}$ 鍋

裹 衣：

麵粉	$\frac{1}{2}$ 杯
太白粉	1湯匙
蛋	1粒
糖	$\frac{1}{2}$ 湯匙
胡椒粉	少許
發粉	$\frac{1}{6}$ 茶匙
水	5湯匙
沙拉油	$\frac{1}{2}$ 湯匙

沾 料：

胡椒鹽	} 任選其一
甜辣醬	
蕃茄醬	
柴魚醬油	

做 法：

1. 四季豆去粗絲，洗淨，折6公分長段。
2. 將裹衣材料放於大碗內和勻。
3. 四季豆沾上裹衣，放入熱油鍋內炸成金黃色即撈起。
4. 趁熱沾上自己喜愛的沾料吃。

說 明：

柴魚醬油之做法為 $\frac{1}{2}$ 杯水＋1 $\frac{1}{2}$ 湯匙醬油＋ $\frac{4}{5}$ 湯匙糖＋柴魚煮開，煮至柴魚味很濃，將柴魚挑掉，冷卻後可添加蘿蔔泥。