

# 馬鈴薯の素揚げ

令和元年 7 月 10 日

## 用意するもの

1. 馬鈴薯
2. 食用油

1. 馬鈴薯を水で洗う。
2. 馬鈴薯の皮を剥く。
3. 馬鈴薯を 4 分の 1 にし、それを 3 分の 1 に切る。
4. 鍋に水を入れ、切った馬鈴薯を入れ 15 分間煮る (弱火～中火)。
5. 茹で上がった馬鈴薯を取り出す。
6. 鍋に油を入れ、油を加熱する。
7. 油の温度が十分に高まったら、茹で上がった馬鈴薯を入れ素揚げする。