

揚げパンについて



家で揚げパンを作ったらちょっと失敗しました(*_*)
どうして給食の揚げパンはそんな美味しいのですか?!

クックパッドみたいなお料理サイトを見れば良いと思います



揚げパンのもとになるパンにもよると思います。学校給食用のパンは甘さも控えめで、油分も少ないので、素朴な味のパンが基になってます。市販のパンを選ぶときは、あまり味のついてないパンを選ぶといいですね。米粉のブールとかでもいいと思います。油はフライパンに浅めに準備して大丈夫です。170℃くらいに温めた油にパンを入れると浮きます。一つの面につき30秒くらい油が当たるようにくるくる回してあげるとすべての面が油が当たります。ドーナツのように中まで火が通らなくていいのです。表面だけカリッとなればいいので、1面につき30秒です。そして、好きなきなこ&砂糖、ココア&砂糖、シナモン&砂糖をまぶせばいいですよ。それにしても、自分で作ったなんてすごいですね。家だと、抹茶&砂糖とかバリエーション増やせるので、おいしい味の揚げパンが合ったら教えてください。今年の揚げパンが帯中考案の揚げパンになるかもしれません😊❤️。
(使える食材が少なすぎるから実現できるかもわかりませんが)



栄養教諭 松岡