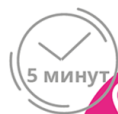


Приготовление кляра Темпура Tamaki PRO



В чашке смешайте 500 грамм сухой смеси Темпуры Tamaki PRO с ледяной водой 800 мл



Хорошо перемешайте до полного растворения. Консистенция должна быть похожа на жидкую сметану. Оставьте на 5 минут.

Рекомендации при приготовлении в кляре



Перед приготовлением обсушите говядину, птицу, рыбу или овощи салфеткой. Посыпьте подготовленный для приготовления продукт смесью Темпура Tamaki Pro и полностью обмакните в миску с подготовленным жидким кляром.

Разогрейте растительное масло, жарьте темпуру в разогретом до 180°C масле до образования хрустящей корочки 3-5 минут. Переложите на салфетку до удаления излишков масла. Подавайте в горячем виде.

Данная инструкция устанавливает порядок приготовления кляра Темпура Tamaki PRO и носит рекомендательный характер.

