

ポテトチップス

◎原材料（1kg分）

じゃがいも	3kg
食塩	100g
食用油	適量

◎用意する物

ボール、包丁、ざる、ふきん、なべ、温度計、油切り

◎作り方

- ①じゃがいもの皮をむき、厚さ1～2mmくらいに切り、すばやく薄い塩水（水1ℓに食塩10g程度）につける。
- ②表面のでんぷん質をきれいに取り除くため、5分おきに塩水を取り換える（5～6回繰り返す）。
- ③ざるにあげ、ふきんで水気を切る。
- ④2度揚げをする。初めは中温（150～160℃）で揚げ、次に高温（180℃）で揚げる。
- ⑤温かいうちに、食塩を振りかけ味を付ける。

◎ポイント

- ・でんぷん質が残っていると黒くなり、揚げてもパリッとしない。

