



## Tempura Coreana Tassya x 1Kg

La **Harina para la Tempura**, que es la **técnica de apanado de moda**, aquí en Corea lo conocemos como apanados, nos ofrece **grandes ventajas** respecto a otras formas de cubrir, tapar o envolver los alimentos. La harina para Tempura se usa para la fritura rápida, típica de la cultura oriental, en especial con mariscos y verduras. Podemos mezclarla con panko para agregar la crocancia a la preparación. Se obtiene un **apanado ligero y crujiente** muy alejado de las fritangas grasientas que a veces nos sirven en algunos locales. Cada trozo de comida debe tener el tamaño de un bocado y es importante que la preparación esté fría o previamente congelada y que el aceite esté muy caliente, se fríe en aceite a 180 °C tan solo durante dos o tres minutos. A grandes rasgos, la tempura consiste en freír durante un tiempo corto alimentos, especialmente verduras, pescados y mariscos, que antes hemos pasado por una masa líquida hecha con la harina, agua y huevo, y se sirven junto con un bol de salsa donde se mojan antes de comer.

**Price:** \$40,000

**Categories:** [Arroz - Harinas](#), [Condimentos](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)