

おいしい😊🍴🔪 鰻料理

料理名: 鰻の竜田揚げ

～ 材料と分量(6人分)～

材料	分量	調理道具
鰻 切り身	600グラム	包丁
水	適量	フライパン
塩コショウ	小さじ1	ジッパー付きの 保存袋 (中サイズ)
揚げ油	適量	
片栗粉	大さじ6	
キャベツ(千切り用)	適量	包丁
ミニトマト	適量	

作り方

- 1 鰻を3枚におろし、小さく切る
- 2 ジッパー付きの保存袋に1と塩こしょうをいれて袋ごと全体になじませる
ようにふる
- 3 片栗粉を入れて袋ごと全体になじませるようにふる
- 4 フライパンの底から3cm程の揚げ油を注ぎ180℃に熱す
- 5 3を入れて、中に火が通るまで5分程揚げ、油を切る
- 6 器に盛り付ける キャベツの千切りとミニトマトを添える

食感がサクサクしていて食べやすいです。

