

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	12枚	ボウル×2
レモン	輪切り12枚	出刃包丁
塩	少々	まな板
片栗粉	適量	
サラダ油	適量	
酒(下味調味料)	大さじ6	
醤油(下味調味料)	大さじ6	
みりん(下味調味料)	大さじ3	
生姜(下味調味料)	小さじ6	
キャベツ ミニトマト	1玉の⅓	

作り方

- 1.鰻を3枚おろしにする
- 2.骨を抜いて、鰻に塩を振る
- 3.水気を取ってぶつ切りにする
- 4.ボウルに下味調味料を入れる
- 5.ぶつ切りした鰻を入れる
- 6.10分置いたあと、ボウルから出し、片栗粉を付ける
- 7.170度のサラダ油であげる
- 8.キャベツを千切りする
- 9.ミニトマトを添える

衣がカリカリ・魚はふわふわでジューシー、バランス良し味よしです。

