

# サケのピリ辛揚げ

## 材 料 (4人分)

- サケの切り身 ……4切れ (B)
- レモン ……1個
- (A)
  - 小麦粉・片栗粉 ……各1カップ
  - 油 ……適量
- (B)
  - 醤油 ……60cc
  - 酒・みりん ……各35cc
  - 生姜汁 ……大さじ2
  - 七味唐辛子 ……小さじ2
  - ビニール袋 ……1枚

## 作 り 方

- ① (A)をビニール袋に入れてよく混ぜる。
- ② サケは適当な大きさに切る。
- ③ (B)をバットなどに入れて混ぜ合わせ、②のサケを入れ10分ほど漬け込む。
- ④ ③から取り出し汁気を取ったサケに①をつけてよくはたき、180℃の油で揚げて器に盛り、レモンを添える。

## プロが教える魚情報！

切り身魚はパック詰めされていて、人の目もあるのでじっくりと判断できないですね。そんなときは、パックを手に取り、傾けて液汁の量を確認し、液汁の少ないものを選びましょう。

作成：松山市

協力：愛媛調理製菓専門学校

松山市中央卸売市場水産市場運営協議会