

# 鯛皮おつまみ

## 材 料

- 鯛の皮……………適量
- 片栗粉……………適量
- 塩、コショウ ……少々
- 油……………適量

## 作 り 方

- ① 鯛の皮を食べやすい大きさに切り、皮に付いてる身やウロコは取っておく。
- ② 塩、コショウをして10～15分おく。
- ③ ②に片栗粉をまぶして油で揚げる。

## プロが教える魚情報！

**【由来】** 体が幅広い楕円で平らなことより名付けられたという「平魚(タイラウオ)説」や姿形や味が良い上に長生きする魚でお祝い事にはなくてはならないことより名付けられたという「おめでたい説」など様々な説があります。

**【目利きのポイント】** 身が厚く、特に背中側がよく太ったもの。尾が幅広く、ピンとしているもの。目の上が青紫色に輝いているものを選びましょう。目が濁っていて、窪んでいるものは駄目ですよ。

三津の朝市・水産市場のお得な情報を掲載しています。

**「瀬戸の小魚 うまいもん.net」**

<http://www.setonokozakana-umaimon.net>

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