

秋刀魚の蒲焼



料理特徴

熟成感のある煮切りかえしでコクをつけたタレに仕上げました。うなぎのタレとしてもお使い頂けます。

材料 20 枚分

材料名	使用量	材料名	使用量
秋刀魚	20尾		
片栗粉	適量		
揚げ油	適量		
<タレ>			
煮切りかえしK	400g		
砂糖	100g		
水溶き片栗粉	30g		
(水:片栗粉=2:1)			

作り方

- ①秋刀魚は内臓を取って開き、全体に片栗粉をまぶしておく。
- ②170度に熱した揚げ油で①の秋刀魚を揚げる。
- ③鍋に煮切りカエシKと砂糖を入れて加熱し、水溶き片栗粉でとろみをつけておく。これに②をどぶ漬けする。
- ④お皿に盛り付け出来上がり。