

鯛のしょつつるからあげ

【材料】（5人分）

マダイ切り身	50 g	5 個
●鯛しょつつる	15 g	（大さじ1弱）
●料理酒	10.5 g	（小さじ2）
●おろししょうが	2 g	（小さじ1/2）
かたくり粉	30 g	

【作り方】

- ① ●の調味料を合わせておく。
- ② 鯛を袋に入れて、①の調味料を加えてもみこむ。よくもんだら1時間以上おいておく。
- ③ 片栗粉をまぶしつけて、余分な粉をはたき、175℃の油で7分程度からりと揚げる。

※上記のメニューは大量調理時の分量のため、家庭でつくる場合にはマダイ250gに対して、「鯛しょつつる」を、大さじ1きっちりで作ると味がしかりとして美味しく調理できると思います。
また、油の温度は180度がよいと思います。（給食は大量の油を使うので油温が下がりづらいですが、家庭での調理では油温が下がりやすくなるため、180℃まで上げた方がからりと揚げられます。

通常のしょつつるを使用する場合は、鯛しょつつるよりも塩分濃度が高いため、料理酒と同量にすると味が決まります。