

鯨 竜田揚げ(10人分)

*** 材 料 ***

鯨カット肉	400 g	胡麻油	小さじ1
ニンニク	5 g	卵	1ヶ
生姜	10 g	片栗粉	200 g
りんご	10 g		
大根	10 g	揚げ油	適量
薄口醤油	100 cc		
味りん	125 cc		

*** 作 り 方 ***

- ・ ・ ・ ニンニク、生姜、りんご、大根はすりおろし、薄口醤油、味りん、を合わせたものに混ぜ込む。
- ・ ・ ・ 鯨カット肉を の中に1~3時間つけ込む。
- ・ ・ ・ をザルで汁切りをしてから胡麻油と卵を加えてよく混ぜておく。
- ・ ・ ・ 片栗粉をトレーに入れ、鯨肉に片栗粉をまぶす。
- ・ ・ ・ 揚げ油を中温(165~170)に熱し、 を入れて、時々返しながらか、中まで火が通るようにゆっくりと揚げる。