

# 唐揚げ

## ◆材料(4人分)

鯉切身 (骨切りしたもの)・・・8切れ	●タレ
片栗粉・・・・・・・・・・適量	しょう油・・・・・・・・80cc
	酒・・・・・・・・・・50cc
	砂糖・・・・・・・・・・100g

## ◆作り方

1. 鯉の切身に片栗粉をまぶして、油で揚げます。
2. タレを合わせて、煮立てておきます。
3. 揚げたての切身を、煮立っているタレにくぐらせます。
4. 器に盛り付けて、出来上がりです。

※一味唐辛子を振りかけるなど、お好みでアレンジしていただけます。



料理紹介: 県南鯉養殖漁業協同組合

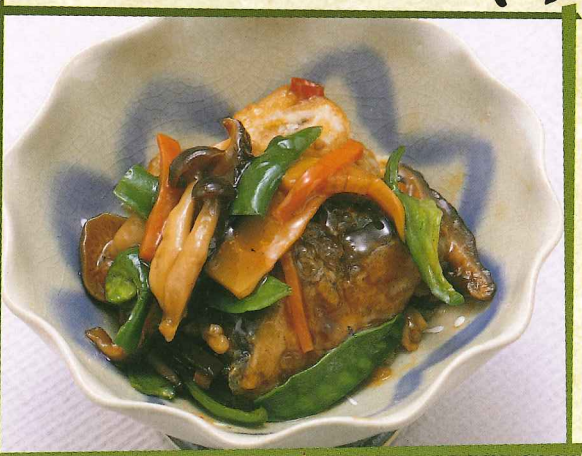
# 甘酢のあんかけ

## ◆材料(2人分)

鯉の切り身・・・・・・・・4枚	●野菜千切り
塩・・・・・・・・・・少々	筍
中華ブイヨン	人參
酢	ピーマン
砂糖	シメジ
片栗粉	椎茸
胡麻油	

## ◆作り方

1. 中華ブイヨンと酢同量を火にかけ、砂糖と塩を入れて味を整え、甘酢を作ります。
  2. 鯉の身を一度揚げておいて、二度目に揚げる時、胡麻油を少々入れます。
  3. 野菜を炒めて甘酢と合わせ、煮えたら片栗粉でとろみをつけて、鯉にかけたら出来上がりです。
- ※野菜は色が変わり易い手早く仕上げましょう。



## 俎上(まないた)の鯉

まな板の上で、いままさに料理されようとしている鯉のことで、絶対絶命のピンチにあって、自分ではどうしようもない運命をいいます。また、度胸がいいことにもたとえます。

