

タチウオを食べる その3

2024年10月

1 はじめに

2024年10月2日に釣ったタチウオを5日目にも食べました。

2 料理方法

10/7 釣って5日目です。

冷凍してあったものを梅しそ天ぷらにしました。

<梅しそ天ぷら>

- ① 三枚おろしにしたタチウオに、梅肉と大葉を載せて巻く。
- ② 楊枝でとめる。
- ③ ③天ぷら粉で揚げる。

<写真>

楊枝で止めてある2個がタチウオの梅しそ天ぷらです。

前に映っている2個が、イサキの大葉包み揚げ（天ぷら）です。



3 おわりに

タチウオの梅しそ天ぷらは身がほくほくして美味しかったです。梅の酸味が良い感じでした。

イサキの大葉包み揚げ（天ぷら）は、やや身が固く臭いがしました。6月12日に冷凍したものです。約4ヶ月も経っていたからでしょうか。冷凍と言えども、できるだけ早く食べた方がよい。とりあえず2ヶ月を目安としよう