

## 冷凍したタイ・タチウオの「唐揚げ」

2022年11月6日

### 1 はじめに

10月24日タイを釣りました。船上で締めて血抜きをし、帰宅後すぐにさばき、冷凍しました。唐揚げにして食べることにしました。冷凍13日後になります。

10月16日タチウオを釣り、刺身用に柵にして冷凍しました。解凍して食べたところ、美味しくなかったので、これも唐揚げにすることにしました。冷凍21日後になります。



### 2 料理方法

自然解凍しました。

唐揚げ粉をつけて揚げました。

どちらも美味しかったです。

### 3 おわりに

タチウオは冷凍21日後でも十分に美味しいです。

一般に白身魚なら同様のことが言えるのだろうか。