

ハマチの竜田揚げ

2020年11月

1 はじめに

冷凍してあったハマチを竜田揚げにして食べました。照り焼き以外の方法で食べたかったからです。

2 料理方法

解凍:冷凍してあったハマチを自然解凍しました。

【ハマチの竜田揚げ】

切り身を一口大に切ります。

次に“酒、醤油、みりん、ショウガ(チューブ入り)”に30分以上つけ込みます。

片栗粉をまぶして、フライパンで揚げ焼きにします。



3 おわりに

美味しかったです。照り焼き以外で美味しく食べる方法ができました。