



くじら^わし^ひぴ

誰でもカンタンに作れる美味しい鯨料理をご紹介します

vol.1

鯨立田揚



【材料】 4人分

鯨赤身肉	200g
醤油	15cc
料理酒	15cc
おろし生姜	適量
片栗粉	適量
揚げ油	

【作り方】

1. 鯨赤身肉を薄切りします
薄いほど揚げ時間短縮できます
2. 醤油、料理酒、おろし生姜を
混ぜておきます
3. 1に2を回しかけて良く混ぜて
10分ほど待ちます
4. その間に揚げ油を準備します
5. 3に片栗粉をまんべんなく
まぶします
6. 170度に熱した揚げ油に5を
少しずつ入れて揚げます

くじら店長からの
ワンポイントアドバイス

だし昆布をつけたお醤油を使うと
もっと美味しいくじら~!

