

かじきの竜田揚げ



材料（4人分）

かじき 4切れ

塩 少々 酒 大さじ1 醤油 小さじ1

にんにくすりおろし少々 生姜すり下ろし少々

片栗粉 適量 揚げ油 適量

作り方

- 1 かじきは、適度な大きさにカットし、ボールに入れておく。切らずに一切れずつのままでもよいです。
(写真は一切れて作ったものです)
- 2 1を塩と酒、醤油、にんにく、しょうがを合わせたものにつけ込む（30分以上）。
- 3 油を熱しておく。
- 4 片栗粉をかじきにまぶし、余分な粉を落として170℃くらいの油で揚げる。

お肉みたいと言われます。センターで人気の魚料理です
東部センターで使用しているのは主にメカジキです。

