

ぶり竜田揚げ

材料（4人前）

ぶり		200 g
酒	} A	大さじ 4
濃口		大さじ 2
おろし生姜		適量
山椒塩		適量
片栗粉		
揚げ油		



作り方

- ① ぶりは切り身を半分にする。
- ② A を合わせ①を 10 分位浸しておき、水気を切る。
- ③ ②に片栗粉をまぶして油で揚げる。器に盛り山椒塩を添える。」