

- 1 鮭は料理酒で臭みを除去し、小麦粉、卵
パン粉の順に衣付けする。
(バター粉等を用いるのも可)
- 2 160℃前後でじっくり…でもカラッと揚げ
ておく。
- 3 鶏肉は3~5cm角切りにし、にんにく・生姜を
すり込み、調味料で一時間前後漬けて、2
と同様に揚げる。
- 4 竹輪は縦1/2に切り、天ぷら粉と青のりを
混ぜた衣を付け、2と同様に揚げる。
- 5 丼にご飯をよそい具材を乗せ、金平ごぼう
さくら漬やタルタルソースをお好みてトッピング
して召し上がれ (◡̈) (> <)。♡