



## 静岡3種盛り（梅風味・静岡おでん風・山椒）

御前崎市周辺で生産される梅を使用した空揚げ、静岡おでん風に味付けした空揚げ、鰻の蒲焼に使用する山椒を使用した空揚げの静岡3種盛りです。是非、お試しください。

食品名	分量
若鶏もも肉	480g (1個40g)
清酒	60ml
おろし生姜	小さじ1
キャノーラ油	適量
<b>（梅風味）</b>	
かつお梅（種なし）	6g
ねり梅（しそ入り）	大さじ1
冷凍とろろ	20g
みりん	小さじ1
片栗粉	適量
<b>（静岡おでん風）</b>	
オイスターソース	小さじ1
醤油	4g
鰹だしの素	12g
おでんの粉	3g
青海苔粉	0.1g
小麦粉	適量
和辛子	お好みで
<b>（山椒）</b>	
山椒粉	0.8g
食塩	2g
片栗粉	適量

1 3種類の空揚げで使用するため、若鶏もも肉を均等に3つに分けておく。1つの味付けで、約160g(4個)の鶏肉を使用します。

2 3種類の空揚げで使用するため、若鶏もも肉を均等に3つに分けておく。1つの味付けで、約160g(4個)の鶏肉を使用します。

### 【梅風味空揚げ】

1 若鶏もも肉を、清酒とおろし生姜に漬けておく。A

2 かつお梅の刻み、ねり梅、長芋とろろ、味醂と混ぜ、漬汁を作る。B

3 AをBに約1時間漬け込む。C

4 Cから若鶏もも肉を取り出し、片栗粉をまぶす。

若鶏もも肉についている、漬けだれで味の調整が可能です。

★梅の風味や酸味をほんのりつけたい方

漬けだれをしっかりと取り除き、少し残る程度で。

★梅の風味や酸味を強くしたい方

漬けだれを軽く落とす、又はそのままです。

5 180度の油で約4分揚げる。

6 中心まで火が通ったら完成。

### 【静岡おでん風空揚げ】

1 鍋に酒を入れ、火にかけたのち、ひと煮立ちさせ、アルコールをとばす。

2 アルコールをとばした酒に、だしの素を入れよくかき混ぜる。

3 だしの素が溶けたら、オイスターソースと醤油、塩を加え、漬汁を作り、粗熱をとる。A

4 Aに若鶏もも肉を加え、約1時間漬け込む。B

5 小麦粉におでんの粉と青海苔粉を混ぜる。C

おでんの粉は、鰯と鯖の削り粉と青海苔粉をブレンドしたものです。

### 【山椒空揚げ】

1 梅風味空揚げの調理手順1と同じ。A

2 Aの汁気を切り、食塩1gと山椒0.2gを肉に振りかけ、よく混ぜる。B

3 片栗粉にも、食塩1gと山椒0.2gを混ぜる。C

4 BにCをまぶす。

5 こちらの調理方法も梅風味の空揚げの調理手順5、6と同じ。

**3種類の空揚げが揚げ終わったら、皿に盛り付けて完成。**

静岡おでん風は、お好みで和辛子を召し上がると、違った味が楽しめる1品です。

山椒空揚げは、お好みで更に山椒をかけて召し上がるとピリッとした感覚が増加します。