



# 「魚の立田揚げの作り方」

## 【材料】 幼児 4 人分

(おおよそ幼児 4 人分で大人 2 人分です)

かじきまぐろ・・・200g  
生姜(生姜汁用)・・・2g  
しょうゆ・・・12g  
酒・・・4g  
片栗粉・・・16g  
油・・・20g

## <盛り付け例>



## 【作り方】

- (1)生姜をすりおろして、生姜汁を絞り、しょうゆ、酒と合わせておく。
- (2)魚は(1)につけて、下味をつける(20～30分くらい)
- (3)(1)の魚の水気をきって片栗粉をまぶし、中温からやや高めに熱した油でカラリと揚げる

