

魚の骨の唐揚げ



(3～4人前)

○食材

・小魚中骨 10匹分

○調味料

・塩 2g
・揚げ油 適量

<作り方>

- 1 小魚の中骨は、1～2日風干しする。
- 2 油の温度160～170℃でゆっくり揚げる。
- 3 温度を180℃に上げて二度揚げする。
- 4 塩を振る。



【アイデア発案者】
やまぐち食べきり協力店
湯田温泉 西村屋
(山口市湯田温泉4-1-30)

二度揚げはさっと揚げ、塩の代わりに
レモン汁(レモン1/4)でも良いですよ♪

