

お家(UCHI)de かまぼこクッキング No.16

—ATAMI 山田屋♪お魚のすり身料理—



〒411-0001 静岡県熱海市山田屋
電話 0557-82-8849

Kamaboko★Fishcake

熱海っぽい 遊び心のかまぼこ屋
熱海唯一、残るかまぼこ工房。湯の街に光る職人の技

《今日のお題》

鱈フライの

※だいたい胡椒を食材にします〜♪

だいたい胡椒タルタルソース添え

《材料》2人分

鱈(三枚におろしたもの)

2尾分

塩・胡椒 適量

卵 1個

小麦粉・パン粉

揚げ油 適量

ゆで卵(みじん切)

1個

マヨネーズ

A 大さじ2杯

牛乳 大さじ1

だいたい胡椒

小さじ 1/2

《作り方》

- ① 鱈に塩・胡椒を振る。
- ② 小麦粉、溶いた卵、パン粉の順に衣をつける。
- ③ 中温の油で②をきつね色になるまで揚げる。
- ④ Aを全て混ぜ合わせる。
- ⑤ 器に③を盛り付け④を添える



《意外熱海》

とのプロモーションメニューを

一緒に作ろう！！

熱海の味をお家でバージョンアップ

だいたい胡椒と鱈フライの組み合わせ
た、熱海ならではの味。

料理の材料にもいいよ♪だいたい胡椒
の新たな活用法のご紹介

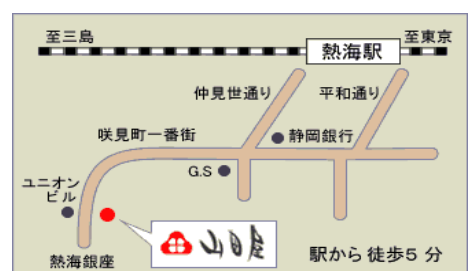


(監修) 長田 絢(おさだ あや)

栄養士・(独)中小機構地域活性化支援アドバイザー・お肉博士1級・猟師



※「意外と熱海」の魅力を発信する観光プロモーション事業です



【お魚のすり身の店 山田屋】熱海市咲見町10-1 Tel: 0557-82-3170