

鯨の調理実習!

料理名：フィッシュアンドチップス

～材料と分量～

材料	分量	材料	分量
あじ	5匹 (600くらみ)	(A) マヨネーズ	30くらみ
じゃがいも	6個	(A) 醤油	小サ(1/3)
(A) 塩胡椒	少々	(C) 水	45くらみ
揚げ油	適量	酢	7.5くらみ
(B) 薄力粉	50くらみ	(A) ライム	1/2個
(B) 片栗粉	45くらみ	(A) アボカド	1.5個
(B) 重曹	1/4	(A) 玉ねぎ	1/5個
(C) 卵	大きいの1個	(A) にんにく	1/3片

班員名: 西・智乃 上原未留 雨絵瀬戸陽莉瑠 堀見悠瑜

作り方

《作り方》

1. アボカドの種を除いてフォークで潰し、玉ねぎ・にんにくはみじん切りにする。
2. ボウルに (A) を入れてよく混ぜ、タルタルソースを作っておく。
3. ジャガイモの皮を剥く
4. ジャガイモをお好みの太さにカットして10分ほど水にさらしキッチンペーパーで水気をふく。
5. フライパンにじゃがいもと揚げ油を入れて火をつけ、じゃがいもに火が通ってほんのり色付くまで中火でじっくりと揚げたら取り出す。
6. 揚げるキッチンペーパーで水分をしっかりとって自立つ骨を取り置き全面に塩コショウをして薄力粉をまぶす。
7. 先ほどのフライパンの揚げ油を中温したら生地を作り始める。
8. ボウルに (B) を入れて泡立て器で混ぜたら (C) を加え滑らかな生地になったら最後に酢を加える。
9. 生地をぐるぐるさせ表面がカリッときつね色になるまで揚げ焼きにしたら網に取り出して余分な油を切る。
10. フィッシュアンドチップスを盛り付けてタルタルソースを添えたら出来上がり。
11. ライムをかける。

