

## 《主菜》 鮭の香り揚げ



お魚が苦手でも食べやすい、ご飯が進む味付けです。

### ▶材料（4人分）

鮭切り身	4切
おろししょうが	小さじ1
おろしにんにく	小さじ1
しょうゆ	大さじ1
料理酒	小さじ1
片栗粉	適量
揚げ油	適量

### ▶作り方

- ① 鮭に調味料で下味をつける。
- ② 下味をつけた鮭に片栗粉をまぶし、170℃の油で5~6分揚げる。