

鮭のサクサク揚げ（4人分）

**材
料**

- 〔 生 鮭 2切れ （約 200g）
- 〔 塩 少 々
- 〔 小麦粉 大さじ3
- 〔 片栗粉 大さじ 1/2
- 〔 ベーキングパウダー 小さじ 1/4
- 〔 水 50cc
- 〔 サラダ油 小さじ 1/2

- 揚げ油 適 量



**作
り
方**

- ① 生鮭は 1 切れを 2～3 等分に切り、塩で下味をつける。
- ② 小麦粉・片栗粉・ベーキングパウダー・水をダマができないように混ぜ、さらにサラダ油を入れて混ぜる。
（ベーキングパウダーとサラダ油を入れるのがポイントです！）
- ③ ①の生鮭に②の衣をつけ、油でカラッと揚げる。



ししゃもでもおいしくできますので、ぜひお試しください。ししゃも場合は塩分がありますので、材料の塩は必要ありません。