



お家(UCHI)de かまぼこクッキング No.1

—お魚のすり身料理—



〒417-0001 静岡県熱海市山田屋
電話 0557-81-8849

Kamaboco★Fishcake

熱海っぼい 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》 ごちやまぜ★さつま揚

※今回 500g でやりますね〜♪ おうちに持って帰れますように★

《材料》4~6人分 (500g)

山田屋すり身	500g
酒	大さじ2杯
砂糖	8g
マヨネーズ	20g
味の素	ひとつまみ(約2g)
塩	ひとつまみ(約2g)

【種物 20% 約100g】

《作り方》

- ① 冷凍すり身をビニール袋のまま自然解凍しておく。
- ② 種もの(下記参照↓)を用意しておく。
- ③ ①を味付ける、砂糖・酒・味の素・塩・マヨネーズを入れて手で混ぜる。
- ④ ③へ種もの(下記参照↓)を入れて混ぜ込む。
- ⑤ 適當の大きさに、好きな形に形成する(一口 約20gくらい)
- ⑥ 油150℃~180℃で素揚げする。浮いてくるので上下をひっくり返しながらさつまね色に揚げる。
- ⑦ このままで食べるか、またはお好みの調味料をつけて、熱々をいただく。
※ポン酢・醤油・大根おろし・生姜・七味 等

《材料》2~4人分 (300g)

山田屋すり身	300g
酒	大さじ1杯
砂糖	5g
マヨネーズ	13g
味の素	ひとつまみ(約1g)
塩	ひとつまみ(約1g)

【種物 20% 約60g】

※売店販売 300g です♪

- ◆ すり身がずわる = 身が固くなる → もう一度手でかき混ぜる。
- ◆ 合わない種物 → 梅干(酸系) 青パパイヤ(酵素系) 生松茸等
- ◆ 保存等の温度管理は要注意。
- ◆ 砂糖の代わりに水あめを使っても一味、違います。その場合、水あめをで溶いておく。

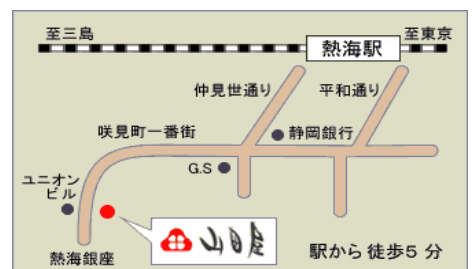


【種もの】いろいろ入れてみよう!!

人参・玉葱・葱・牛蒡等 野菜類 イカ・えび等魚貝類や釣った魚
肉類・チーズ・ハム・コーン・アボガド・青しそ・カレー粉 などなど
いろいろチャレンジ(^^)



熱海山田屋



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