

いかのかりん揚げ

【作り方のポイント】

- ①いかを解凍して、調味料に漬け込みます。
- ②味がしみこんだら(30分以上つける)、ざるにあげて水分をしっかりと切ります。



- ③たっぷりの片栗粉をていねいにまぶします。



- ④いかの色が見えないくらいまで、このくらいたっぷりと片栗粉をまぶすことがポイント！！



たっぷりと片栗粉をまぶすことで、油の中での爆発を少なくすることができます。また、カラッと揚げられますよ♪

