いかの変わり揚げ

材料（４人分）		切り方
いか（30ｇ切身）	４枚	
しょうが汁	３ｇ	小さじ１弱
しょうゆ	８ｇ	小さじ１強
酒	３ｇ	小さじ１弱
★片栗粉	20ｇ	合わせてふるう
★小麦粉	15ｇ	
油	揚げ油	

作り方

① いかにしょうが汁、しょうゆ、酒で下味をつける。
② 片栗粉と小麦粉を合わせてふるっておき、①のいかにまぶして揚げる。
（目安　１７０℃　７分）