ししゃもフライ

材料（４人分）		切り方	作り方
ししゃも（L）	4本	下味	①小麦粉と水を混ぜ、下味のつけたししゃもをくぐらせる。 ②パン粉、ごまをつけて揚げる。 （目安　１８０℃　７分）
酒	8ｇ	〃	
しょうゆ	4本	〃	
しょうが	4ｇ	〃	
小麦粉	4ｇ	どろ	
水	10ｇ	〃	
パン粉(生)	10ｇ	合わせる	
パン粉(乾燥)	10ｇ	〃	
黒ごま	4ｇ	〃	
油	揚げ油		