

食肉惣菜創作発表会佐賀県大会参加作品

6	ふりがな 氏名	喜多 咲百合		年齢	19歳	
				職業	学生	
学校名	西九州大学短期大学部					
ふりがな 作品名	切干大根のかき揚げ					
作品の特徴 100~150字程度 でまとめて下さい	あまったおかずで作れる。					
使用食肉 部位と量(g) (4人分)	豚肉 部位と量(g)	もも	50g	<副材料> 切干大根	食肉の金額	90円
	牛肉 部位と量(g)				副材料の金額	200円
	鶏肉 部位と量(g)				合計金額	290円
副材料 (4人分)	切干大根	25g	①	紅ショウガ	15g	
	しょうゆ	5g		小麦粉	25g	
酒	5g	片栗粉		15g		
みりん	5g	水		20CC		
塩	少々	揚げ油				
作り方	<p>① 豚肉を細く千切りにし、①の調味料を混ぜたものの中に漬け込み下味をつけておく。</p> <p>② 切干大根はさっと洗い、戻して水気を切っておく。</p> <p>③ 紅生姜はあらく刻んでおく。</p> <p>④ 水気をきった切干大根の中に、①と③と小麦粉、片栗粉を入れ、水を加減しながら入れる。</p> <p>⑤ 小判型に成型し、油で揚げる。</p> <p>⑥</p> <p>⑦</p> <p>⑧</p> <p>⑨</p> <p>⑩</p> <p>⑪</p> <p>⑫</p> <p>⑬</p>					