

鮭のさくさく揚げ



【材料】（4人分）

生鮭 3切（300g）
小麦粉 大さじ3
片栗粉大さじ1/2
水 大さじ3
ベーキングパウダー 小さじ1/4
サラダ油 小さじ1/2 揚げ油 適量

【作り方】

- ① 生鮭は1切れを2～3等分に切り、塩で下味をつける。
- ② 小麦粉・片栗粉・ベーキングパウダー・水をダマができないように混ぜ、さらにサラダ油を入れて混ぜる。
- ③ ①の生鮭に②の衣をつけ、油でカラッと揚げる。

さくさくに揚げるのは、ベーキングパウダーとサラダ油を入れるのがポイントです。