








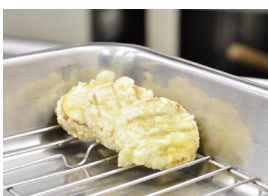
あん 天肝 ぷら

【盛付け例】

■材料（1人分）

アンキモ3切れ、天ぷら粉（打ち粉用）適量、衣液〔天ぷら粉30g、水50g〕、付け合せ〔レモン（楕形切り）1/8カット、パセリ適量〕

■作り方

- 1)  アンキモは冷凍のまま袋から取り出し、約1cm厚にスライスします。
- 2)  アンキモについているシートを外します。
※商品の形状保護の為、シートに包んであります。必ず外してください。
- 3)  ②に打ち粉（天ぷら粉）をします。全体的に均一になるように付けてください。
- 4)  ボールに水と天ぷら粉を入れてよく混ぜ合わせ、衣液を作ります。③を衣液にくぐらせます。
- 5)  170℃の油で約1分30秒油調します。
※油はあらかじめ適温に温めておきましょう。
- 6)  ⑤は油をよく切り、器に盛り付けます。天つゆや塩などお好みの調味料を付けてお召し上がりください。

【商品紹介】

アンキモ（冷凍）

中国の山東省・文登で水揚げされた鮮度の良い鮫鱈を原料に使用しています。解凍後スライスしてそのままお召し上がり頂けます。
規格：250g×2本×20パック
販売者：株式会社ニッシンインターナショナル

