

18 鹿肉のはさみ揚げ (日高川町生活研究グループ中津支部
ポコちゃんグループ)

【 材 料 】 10人分

鹿肉 4mmのスライス 300g
塩こうじ
タマネギ 干切り 1ヶ
新しょうが 糸切り 1片
メリケン粉・卵・パン粉・青じそ

【 作 り 方 】

- ① 鹿肉を塩こうじに30分つけて置く。
- ② 鹿肉のスライスの上にタマネギ、生姜をのせ、鹿肉を上からかぶせて、メリケン粉、卵、パン粉をつけて揚げる。
- ③ 適当な大きさに切り青じその上にのせる。青じその実を飾る。

☆工夫した点等

鹿肉は4mmのスライス
塩こうじに30分位つける。