

串揚げ

今夜はトンカツにしようと思っていたのですが、直前になって気が変わりました。呑んで食べているうちに冷たくなってしまいうんかつよりも、酒を呑んでその後のご飯という段取りから、串揚げにすれば一石二鳥の食べ方だろうと気が付いたからでした。

そうと決まれば、話は簡単です。①豚肉や野菜を串に刺して ②小麦粉を溶く ③パン粉を器に入れて ④お好みソース+ソース（ウスターだと少し辛い）の小皿 ⑤揚げ鍋以上をテーブルにセットすれば終了なのです。

ただし今回は急でしたので、パン粉が大きいタイプのものしかなくて、この点は残念でした。もちろん手で揉んで細かくしてみましたが大変でした。次回は細粒のパン粉を用意したいと思います。それと「今年からはゆっくりやろう」をモットーにしようとしていたもので、油温度を低めにしましたが、これが間違いのもとでした。結果的にカツが油を吸い過ぎたのか、お腹が膨れてしまって大変でした。次回はこれを参考にして作りたいと思います。

a) 材料はいろいろ欲しいので、豚肉・エビ・イカ・レンコン・ニンジン・トマトを用意する
b) パン粉は細粒のもの c) 油温度は高め d) ソースは少し甘めにかつ緩く調味しておく
多分こんなところで大阪の立ち飲みの串揚げに近づけるのではないかなと考えています。大阪の食の至宝の一翼を担う串揚げの完成まで、まだまだ挑戦は続きそうです。乞御期待！



豚串は串揚げになくてはならないもの、必ず用意します。やはり、エビとイカ、レンコンは欲しいですね。ソースは中濃ソースにトロリとした甘めの梅酒を混ぜるといいような気がしています。ニンジンと思いのほか美味しいです。

