

事作りはんべりの日 (11/22) ***





魚のすり身と刻んだ野菜や赤み そなどを混ぜ合わせ、はんぺいの たねを作ります。



器具にたねを盛り付け、一人 分ずつ油へ切り落とし、低めの 温度で揚げています。







香味揚げは調理場で手作りしているはんぺいです。赤みそや大葉・ねぎ・しょ うがなどをすり身に練り込んでいます。ほんのり青じそのよい香りがしました。