

イノシシとシカのから揚げ (トマト味)

設楽特販

材料(4人分)

猪肉または鹿肉	500g
から揚げ粉	適量
津具産トマトジュース	100cc
サラダ油	適量



調理手順

- ①猪肉、鹿肉を2～3mm幅でスライスする。
- ②①の肉をトマトジュースに20分程度浸ける。
- ③水気を切り、から揚げ粉をまぶす。片栗粉をまぶす。
- ④サラダ油で揚げる。

調理上のワンポイント

- 味付けにトマトまたはフルーツを加えると美味しいです。
- 油の温度は160℃～180℃で揚げると良い。

ここで食べられる

- 下山の「腰掛山荘」で食べられます。
豊田市羽布町腰掛17-10
TEL 0565-90-3474 定休日 水曜日
- 豊橋のまちなかマルシェ(月末の日曜日)
豊橋駅南口駅前広場(渥美線新豊橋駅前)
- 東三河地区のイベントにも随時出店しています。

問い合わせ先

設楽特販

北設楽郡設楽町津具字野向2番地1 TEL 0536-83-2114(津具商工会)