

Menu Photo

メニュー画像



Material

材 料

[2 人分]

GS はじかみ（紅白）	10 本
豚ロース（薄切り）	100g
GS 塩味コショウ	少々
卵	1 個
小麦粉	1 カップ
水	50cc
パン粉	1 カップ
揚げ油	
△付け合せ（キャベツ、トマト、レモン等）	

Information

ご案内

《製品情報》

GS はじかみ（紅白）	60 本/10 袋×2
（赤）	60 本/10 袋×2

GS 塩味コショウ（容器）300g/24 個
（袋）1kg/10 袋

WELCOME

Menu

新味覚！

はじカリ

串カツの串が何と生姜です！
ヤメラシナイ！



How to make

作り方

- ◇ 豚ロース（薄切り）を広げ、2～3 等分に切り分けます。
- ◇ 片面に GS 塩味コショウを少々ふりかけた豚ロースに、GS はじかみ（紅白）の白い生姜の部分置き、豚ロースを巻きつけます。
- ◇ 小麦粉・卵・水を練り混ぜたものに、はじかみに巻きつけた豚ロースの部分だけをくぐらせ、パン粉を付けます。
- ◇ 170℃の油で衣がキツネ色になるまで揚げます。
- ◇ お皿に付け合せと一緒に盛付ければ出来上がりです。



Point

ポイント

- ◆ はじかみの調味液を捨ててから、水分をよく拭取ってください。
- ◆ 豚ロースはなるべく薄切りを使用してください。