



栗のフライ



■材料

栗 8コ 小麦粉 卵 パン粉
揚げ油

■作り方

- ①栗は鬼皮、渋皮をむき、小麦粉、とき卵、パン粉の順につけ、中温（160℃程）の油で6～7分ゆっくり揚げる。
- ②①をよく油をきり、熱いうちに塩をふる。

協力：中川学園調理技術専門学校