

料理人の技

「いづもや」3代目の岩本公宏さんが伝授して下さったのは「うなぎの天ぷら」です。市販のうなぎでも簡単に作れるうえ、天ぷらにするとうなぎがふっくらと揚がり、いつにない味に仕上がります。お店では軽くたれに浸けたうなぎを使いますが、家庭では白焼きを使うのがおすすめです。食べる時には山椒塩を添えると、酒の肴にもピッタリの1品に。コツは衣を薄くつけることと、短時間でカラリと揚げることです。

