

八、衣かけいも

◎「甘藷百珍」(一七九五年)

生にて切 麵粉水にて解 豆油少し入 藷をまぶし 油にて燻る □又いもと生姜同じく細きりにして取合
右の衣かけ 油にて燻たるもよし

◆調理法

さつまいも大一本 小麦粉二分の一カップ 水一カップ 醤油少々 ごま油

壺・さつまいもは、よく洗い、皮のついたまま一センチ弱程度の厚さで輪切りにします

式・小麦粉を水で溶き、醤油を入れます

参・輪切りのさつまいもに式の衣をつけ、油で揚げてできあがりです

衣に醤油が入っていることから、仕上がりはやや濃い色となります

※また、輪切りのさつまいもの代わりに、さつまいもと生姜を細切りにして、かき揚げにすると風味の違ったものとなります