

<郷土料理のご紹介>

8月21日(木) 昼食

郷土料理： **大分県**

《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ 鶏天
- ・ 野菜のこねり
- ・ 和風サラダ
- ・ みそ汁
- ・ オレンジ

《解説》

鶏天

別府市内にある県内初のレストランが発祥とされ、既存メニューの唐揚げが骨付きであったために女性が食べ辛いだらうとの気遣いから、骨なしのもも肉を食べやすい大きさに切り天ぷら風にアレンジしたのが始まりとされています。サクサクと柔らかい衣が評判となり、様々な飲食店でも「鶏天」を提供するようになったそうです。



野菜のこねり

夏野菜の茄子などを油で炒め、水で溶いた小麦粉を入れとろみをつける料理です。野菜から出る栄養を含んだ水分を小麦粉が閉じ込めるので、効率よく栄養が取れます。小麦粉を入れて練ることから「こねり」という名が付いたといわれています。



※写真はいメージです

