



ちょっと豪華に！

新年に食べたい海老マヨネーズ

POINT

背を開く場合は
開いた後に背ワタを
こそいで取る。

POINT

尻尾は全て
取ってもOK!



1 海老の殻3つ目に串を刺し、そのまま上に上げて背ワタを取る。



2 殻を剥き、尻尾の固い部分が折れる。



3 小麦粉を適量かけ、もみ洗いし、汚れを取る。出てきた汚れを水で流し、水分をふき取る。



4 ソースは全てボールに入れ、混ぜておく。



5 卵白を泡立て、酒、塩、味の素、片栗粉を合わせ、卵液をつくる。海老に小麦粉を薄くまぶし、卵液に潜らせる。



6 ⑤を170℃の油で2～3分揚げる。



7 ④のソースに⑥の揚げた海老を入れ、ソースを全体に絡めるように合わせる。



8 お皿にえびせんをしき、その上に⑦を盛りつける。最後にパプリカパウダーとパセリをのせて完成!

FINISH!

Ingredients

材料(2~3人分)

・海老	10尾
・卵白(全卵でもOK)	30g
・酒	5g
・塩	ひとつまみ
・味の素	ひとつまみ
・片栗粉	大さじ2
・小麦粉	適量
・揚げ油	適量
ソース	
・生クリーム	15g
・コンデンスミルク	15g
・ジン(お酒)	1g
・ケチャップ	2g
・マヨネーズ	50g
飾り	
・えびせん	適量
・パプリカパウダー	適量
・パセリ	適量

調理師科

で一緒に学ぼう!

Message from Teacher



先生からひとこと

誰だって最初はできなくて当たり前です。是非、学生のうちに楽しく何度でも挑戦してみてください! 専門学校はそのためにあります。

名前 中郡 佐恵

担当 調理師科

経歴 埼玉ベル卒業後、和食ダイニングにて勤務。今年4月より埼玉ベルへ入職し、実習授業補助(アシスタント)を担当。

調理師科を
もっと知ろう!

