

クマエビ

【熊海老／十脚目クルマエビ科】

旬 秋

体長 約25cm

地方名称
カアシ・ミズヒキ(豊浜)
カラス(西浦)



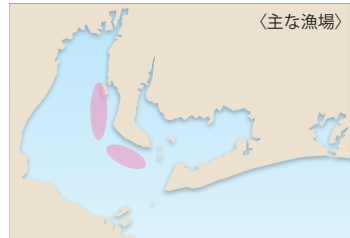
生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】南知多町、西尾市

【主な漁法】小型底びき網

【漁期】 



料理して食べよう!

クルマエビより甘いかも…

◎クマエビのエビフライ

材料(4人分)
クマエビ8尾、卵・小麦粉・
パン粉・揚げ油各適量、
塩・コショウ少々
タルタルソース
(ゆで卵1個、
タマネギ1/4個、
パセリ適量、
マヨネーズ大さじ4)

- ①クマエビは、頭、殻と背わたを取り、腹側に包丁で3〜4カ所浅い切れ込みを入れ、エビをまっすぐ伸ばす
- ②キッチンペーパーで水気をふき取り、塩・コショウをする。
- ③②に小麦粉をまぶし、溶き卵、パン粉の順に付ける。
- ④揚げ油を180度に熱し、手早くカリッと揚げる。
- ⑤タマネギ、パセリ、ゆで卵はみじん切りにし、ボールに入れてマヨネーズと混ぜ合わせ、タルタルソースを作り、④に添える。

クルマエビと同様に、塩ゆで、おどり(刺身)で。