



から揚げは、下味の汁気をザルで取ってからまんべんなく片栗粉をつけます。油に入れる前に余分な粉をおとしてから、油で揚げるとカラッと揚げられます。

(材 料 4人分)

- ・鶏もも皮なし唐揚げ用 1切れ 20gカット 320g(皮なし)
- ・酒 10g
- ・しょうゆ 19g
- ・おろししょうが 少々
- ・おろしにんにく 少々
- ・かたくり粉 60gくらい
- ・揚げ油

(つくりかた)

- ① 酒・しょうゆ・おろししょうが・おろしにんにくを混ぜたものに、カットした鶏肉をつけておきます。
- ② 3・4時間くらいつけたら、汁気を切ってからかたくり粉をまぶします。まぶしてから粉をはたいて余分な粉をおとして油で揚げます。中まで火が通るまで、じっくりと揚げます。

