

# 鶏の唐揚げ



<材料（4人分）>

|        |        |     |    |
|--------|--------|-----|----|
| 鶏肉     | 200g   | 片栗粉 | 適量 |
| にんにく   | 少々     | 揚げ油 | 適量 |
| しょうが   | 少々     |     |    |
| 塩      | 少々     |     |    |
| こしょう   | 少々     |     |    |
| 酒      | 小さじ1/2 |     |    |
| 濃口しょうゆ | 小さじ1強  |     |    |

A

<作り方>

- ① 鶏肉は食べやすい大きさに切る。
- ② にんにく、しょうがはすりおろす。
- ③ 鶏肉に、①、Aを加えてもみこむ。
- ④ ②の鶏肉に片栗粉をつけて、余分な粉は落として、油で揚げる。（175℃、約4分）

給食では基本の唐揚げの他に、色々な味の唐揚げが登場します。

塩こしょうをふった鶏肉に片栗粉を漬けて揚げ、タレにからめます。

★鶏肉のレモンしょうゆ漬け＝しょうゆ＋砂糖＋レモン汁

★鶏肉の揚げ漬け＝すりおろししょうが＋砂糖＋しょうゆ＋酢

★鶏肉のレモンチリソース

＝ケチャップ＋レモン果汁＋砂糖＋しょうゆ＋トウバンジャン