

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、②、Aを加えてもみこむ。
- ④ 下味をつけた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