

鶏の唐揚げ

漬込みダレに『正田もろみ』を加えることで、伸びのある旨味とまろやかなコクのある唐揚げに仕上がります。



写真 1人分

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	200g		
漬込みダレ	25g		
片栗粉	適量		
揚げ油	適量		
<漬込みダレ配合>			
	%		
濃口醤油	44		
正田もろみ	22		
酒	22		
生姜(すりおろし)	7		
にんにく(すりおろし)	5		

作り方

- ①鶏もも肉を一口大に切り、漬込みダレに30分程度漬け込む。
- ②①に片栗粉をまぶして170度の油で3分程度揚げ、火が通れば出来上がり。

ご提案品

正田もろみ

しょうゆもろみを生のままペースト状にしたもろみ調味料です。料理のベースとして色々なものにお使いいただけます。