唐揚げ

材料　30 個分

材料名	使用量
鶏もも肉	1kg
＜調味液＞	
正田なま醤油	120ml
清酒	30ml
生姜すりおろし	30g
にんにくすりおろし	6g
片栗粉	150g
揚油	適量
レタス	適量
レモン（くし切り）	適量

材料名	使用量

作り方

①鶏もも肉は食べ易いサイズにカットする。
②＜調味液＞に①を漬け込む。
③②に片栗粉をまぶし、170℃の揚油で4分程揚げて、レタスとレモンを皿に盛り付け出来上がり。

料理特徴

香辛野菜の風味が効いたからあげです。通常の濃口醤油より衣の色は薄めに仕上がります。

正田醤油株式会社