

# 鶏の唐揚げ



## 材料 4 人分

| 材料名       | 使用量  | 材料名     | 使用量 |
|-----------|------|---------|-----|
| 鶏もも肉(一口大) | 400g | グリーンカール | 適量  |
| 調味液       | 80g  | レモン     | 適量  |
| 片栗粉       | 70g  |         |     |
| 揚げ油       | 適量   |         |     |
| <調味液>     |      | %       |     |
| 正田なましょうゆ柔 | 40   |         |     |
| 酒         | 40   |         |     |
| 生姜(すりおろし) | 4    |         |     |
| 水         | 16   |         |     |
| (合計)      | 100  |         |     |

## 作り方

料理特徴

正田なましようゆ柔で漬込むことで、柔らかくしっとり仕上がり、冷めても柔らかさを保持します。

- ①真空タンブラーに鶏もも肉と調味液を入れ、タンブリングをかける。
  - ②冷蔵庫で2時間漬け込みをする。
  - ③軽く汁切りをし、片栗粉をまぶして170℃の油で4分揚げる。
  - ④皿にグリーンカール・③・くし切りにしたレモンを盛り付け、出来上がり。