

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 | | |

料理特徴

正田なましょ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。

作り方

- 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。