

# 唐揚げ



## 材料 8 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	1kg		
<調味液>			
特撰つゆ	70g		
生姜(すりおろし)	25g		
にんにく(すりおろし)	15g		
片栗粉	適量		
揚げ油	適量		

## 料理特徴

醤油とだしの風味よい特撰つゆを使用した唐揚げです。

## 作り方

- ①鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、<調味液>に30分程度漬け込む。
- ②①に片栗粉をまぶし、火が通るまで油で揚げる。