



塩中からあげ



【材 料】4人分

- | | | |
|----------|--------|-----|
| ・とりモモ肉 | 12切 | |
| ・おろしにんにく | 小さじ1/2 | } ★ |
| ・おろししょうが | 小さじ1/2 | |
| ・酒 | 大さじ1/2 | |
| ・しょうゆ | 大さじ1 | |
| ・片栗粉 | 大さじ4 | |
| ・揚げ油 | 適量 | |

【作 り 方】

- ① ポリ袋にとりモモ肉と★を入れてよく揉む。そのまま冷蔵庫で1時間、下味をつける。
- ② 軽く水気をきって、片栗粉をまぶす。
- ③ 粉をまぶしたらすぐに170℃の油で揚げる。
- ④ 一度油から出し、180℃の油で二度揚げする。

☆ ☆ ☆ ポイント ☆ ☆ ☆

*粉について

片栗粉…カリッとしたからあげになります。

小麦粉…しっとりしたからあげになります。

*二度揚げについて

はじめは中温で中まで火を通し、高温で二度揚げすることで、ベシャッとしないからあげに仕上がります。

油を使うときは、火傷に気をつけてください。

