

# 鶏の唐揚げ



## 材料（4人分）

鶏もも肉 240g

下味：塩少々 酒大さじ2 醤油大さじ1/2  
にんにく（おろしておく）少々  
しょうが（すりおろしておく）小さじ1

衣：小麦粉・片栗粉 各大さじ1と1/2 水適量

揚げ油 適量

## 作り方

- 1 鶏もも肉は余分な脂を取り除き、一口大に切ってボールに入れておく。（1個20gカット）
- 2 1の肉のボールに、塩・酒・しょうゆ・すりおろしたにんにく・すりおろしたしょうが入れ、よく揉み込みつけ込む（30分以上）。
- 3 揚げ鍋に油を熱しておく。
- 4 片栗粉と小麦粉を混ぜ合わせ水を加えて混ぜとろりとした衣を作る。
- 5 肉の付け汁を軽く切り、衣をからめ、170℃の油で揚げる。

## ワンポイント♪

4の衣はお肉に衣がからみつくようなとろりとした固さに仕上げます。お水を入れすぎないようにしましょう

東部センターの唐揚げの鶏もも肉は皮なしを使用しています