



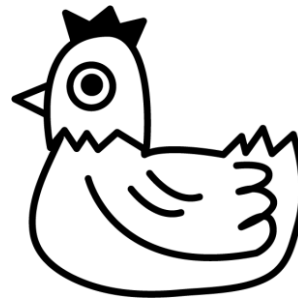
## 《フライドチキン》

### 材 料（4人分）

鶏もも肉 （唐揚げ用）	360g	
下 味	濃口しょうゆ	大さじ1・1/2
	酒	大さじ1
	おろしにんにく	小さじ1
	おろししょうが	小さじ2
	塩・こしょう	少々
	パプリカ粉	小さじ1
片栗粉	80g	
揚げ油		

### 作り方

- ① 鶏もも肉（唐揚げ用）に下味を付けて、30分ぐらい冷蔵庫に入れておく。
- ② ①に片栗粉をまぶして、180℃の油で約3～4分揚げる。



※ 給食で調理する場合、1切れ50～60gの切身を使用していますが、お店で売っている唐揚げ用肉を使うと短時間で味が染みます。

※ 鶏もも肉だけではなく、鶏肉のいろいろな部位で作ってもおいしいです。