



唐揚げ

大人2人分

材料

鶏もも肉	100g
鶏むね肉	60g
片栗粉	25g
濃口醤油	6g
酒	6g
しょうが	1.5g/少々 (チューブの場合1cmほど)
にんにく	1.5g/少々 (チューブの場合1cmほど)
油	12g

作り方

- ①お肉は食べやすい大きさに切っておく
- ②ボウルに鶏もも肉、鶏むね肉を入れ、醤油、酒、しょうが、にんにくで味をつけ、漬け込んでおく。
- ③お肉に片栗粉をつけて170℃の油で揚げて、出来上がり！