

作ってみよう!
きゅうしよく
メニュー♪

◎鶏肉の唐揚げ◎

お肉屋さん直伝！漬け時間最短10分



●材料 (4人分)

鶏もも肉(皮つき)	240g	→チューブなら2cm →チューブなら1.5cm 漬けこむ
にんにく	1.6g	
しょうが	1.2g	
塩	1.4g	
ごま油	8g	
醤油	12g	
酒	8g	
片栗粉	40g	
揚げ油	適量	

●作り方

①肉に下味をつける。10分(最短)

※4時間以上つけると味が濃くなってしまいます。

②片栗粉をつけて油で揚げる。