



10/28(火) 鶏のあごだし唐揚げ



(材料)

中嶋屋本店「焼きアゴ微粉」：小さじ2 ① 鶏肉は余分な脂を取り除き、食べやすい大きさに切る。

鶏もも肉：1 枚

② ボウル（ポリ袋）に①を入れ、焼きアゴ微粉と A を加えてよく揉み込む。時間があればしばらく馴染ませる。

A { 酒：大さじ1

醤油：小さじ1

A { みりん：小さじ1

③ バットなどに片栗粉と小麦粉を合わせて、肉にまぶす。

おろしにんにく、しょうが：少々

④ サラダ油を160～170℃に熱し、揚げる。

片栗粉：少々

片栗粉：大さじ2

⑤ 余裕があれば一度引き上げて余熱で落ち着かせ、油を高温にして2度揚げする。

小麦粉：大さじ2

サラダ油：適量

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。