

# 鶏の唐揚げ



(1人分の材料 (g))

鶏もも肉	・ ・ ・	100
濃口しょうゆ	・ ・ ・	1
清酒	・ ・ ・	5
しょうが	・ ・ ・	4
にんにく	・ ・ ・	4
片栗粉	・ ・ ・	6
油 (吸油量)	・ ・ ・	5
(たれ)		
かつお・昆布だし	・ ・ ・	20
清酒	・ ・ ・	1
薄口しょうゆ	・ ・ ・	1
食塩	・ ・ ・	0.2
かぼす・果汁-生	・ ・ ・	2

## 【つくりかた】

1. 鶏もも肉を一口サイズに切り、しょうゆ、酒、すりおろしたしょうが・にんにくを入れ10分程度付け込んでおく。
2. 鍋にだし汁、酒、しょうゆ、食塩を入れ、軽く煮る。火を止め、かぼす果汁を入れる。
3. 1.でつけ込んだ片栗粉をまぶし、170℃の油で3～4分揚げる。一度あげ、1～2分後に再度180℃の油で揚げる。
4. 揚げ上がった唐揚げを2に10秒程度浸せば完成。

## 【うま塩のポイント】

下味は薄味ですが、しょうがとにんにくを効かせることで美味しく仕上がります。つけだれはだしの風味とかぼすの酸味でとても美味しく食べることが出来ます。

※食塩量 通常レシピ：1g うま塩レシピ：0.5g