

主菜

から揚げ

配膳:

材料

- 鶏もも肉 約350g

下味用

- 濃口醤油 大さじ2
- 酒 小さじ2
- にんにく 1片
- 生姜1個
- 卵黄 卵1個分

衣用

- 卵白 卵1個分
- 小麦粉 40g
- 片栗粉 40g

作り方

準備:

0

料理:

0

配膳:

難易度:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Japanese (Japan)'] 0

1. 鶏肉を12等分に切り分け、にんにくと生姜はおろし器ですりおろす。
2. 1)と醤油、酒をボール、ビニール袋などに入れ、1時間漬けたら溶いた卵黄を混ぜる。
3. 衣の小麦粉と片栗粉は混ぜ合わせておく。
4. 卵白を泡だて器でふわりと泡立てる。※固くなるまで泡立てると鶏肉に付きづらくなるため、固くなる手前で止めること。
5. 2)の鶏肉に、の卵白を付ける。※ 泡をつぶさないように全体につけてください。少々ムラがあっても可。
6. 卵白を付けたら、すぐに衣の粉を付ける。
7. 180度の油で約4分程度揚げる。