

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

[2人分]

中村庵 浅漬けの素	100ml
鶏肉(もも)	1枚
GS おろしにんにく	5g
GS おろし生姜	5g
片栗粉	20g
レタス	1枚
レモンスライス	2枚

Information

ご案内

《製品情報》

中村庵 浅漬けの素	1.8L/8本
◆GS おろしにんにくのアイテムは3種◆	
GS おろしにんにく	1kg/12本
GS 無塩おろしにんにく	1kg/12本
GS おろしにんにく(チューブ入)	330g/12本
◆GS おろし生姜のアイテムは3種◆	
GS おろし生姜	1kg/12本
GS 無塩おろし生姜	1kg/12本
GS おろし生姜(チューブ入)	330g/12本

WELCOME

Menu

粉ふき唐揚げ

醤油ペースで奥深い
味わいを
お楽しみください!



How to make

作り方

- ◇ 鶏肉を食べやすい大きさに切り分けます。
- ◇ ビニール袋等に鶏肉、中村庵 浅漬けの素・GS おろしにんにく・GS おろし生姜を入れ、調味液が全体になじむように軽くもみ、冷蔵庫で30分以上置きます。
- ◇ 取り出した鶏肉の水分を軽くふきとり、片栗粉をまぶしてから低温の油から揚げ始め、最後は強火でトータル5分程揚げます。
- ◇ 器に盛り付け、レタスとレモンスライスを添えれば出来上がりです。

[提供時間：10分] ※漬込み後



Point

ポイント

- ◆揚げ油の温度が高すぎますと、焦げやすく火が通りませんので、最初は低温で、じょじょに上げていくことをお勧めします。