

鶏から揚げのレモン煮

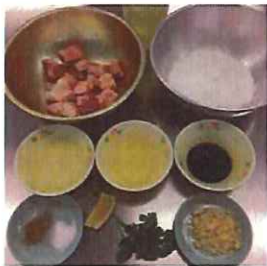


みんな大好き『鶏のから揚げ』の
アレンジレシピです
作り方を紹介します

<4人分>

鶏もも肉 (一口大) 240 g
酒 大さじ 1
塩・コショウ 少々
かたくり粉 適量
揚げ油 適量
○タレ
レモン汁 (果汁でも可) 大さじ 2
醤油・砂糖・みりん・酒 . . . 各 中さじ 1
パセリ 適量

作り方



① レモンを絞って
おく。
パセリを刻ん
でおく。



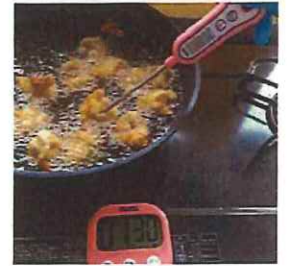
② 鶏肉に下味をつ
ける。



③ かたくり粉を
まぶす。



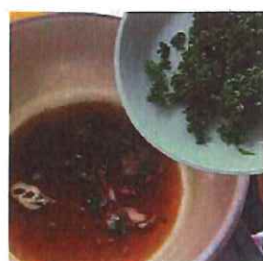
④ 180 度の油で揚
げる。



⑤ 中心温度を確認
学校では 85℃
1 分半



⑥ タレの温度も
確認



⑦ パセリを加える
ご家庭ではその
ままでも可



⑧ タレと混ぜ合わ
せる。



⑨ 鶏から揚げの
レモン煮の
出来上がり。



☆ゆず風味の
アレンジも
あります。