



## 鶏肉の塩麴唐揚げ



サクッと、  
ジューシー♪

塩麴を使った唐揚げです。やわらかく、  
ジューシーに仕上がります。

## 材料(4人分)

・ 鶏もも肉	400g 程度
A	
・ 塩麴	大さじ 2 (30g)
・ 酒	大さじ 1 (15g)
・ にんにく (すりおろす)	2 かけ (10g)
・ しょうが (すりおろす)	2 かけ (10g)
・ 片栗粉	適量
・ 揚げ油	適量

## 手順

- ①鶏もも肉はひと口大に切り、A の下味に 30 分以上つける。
- ②①に片栗粉をまぶす。
- ③180℃の油で揚げる。

塩麴を入れると、お肉が柔らかくジューシーになりますが、焦げやすいので注意してください。

アレンジ①②③もおすすめてです。