

おつまみから揚げ2種



永遠のおつまみアイテム、から揚げ。
今夜はしょうゆ味にする？それとも塩味？

材 料

(2人分)

鶏もも肉 …………… 400g
片栗粉 …………… 大さじ8
揚げ油 …………… 500ml～
レモンのくし形切り …………… 適量

(A)

しょうゆ …………… 大さじ2
みりん …………… 小さじ2
しょうがのすりおろし …………… 大さじ1

(B)

酒 …………… 大さじ1と1/2
塩 …………… 小さじ1
タバスコ …………… 少々
にんにくのすりおろし …………… 大さじ1/2

作り方

- 1 鶏肉は食べやすい大きさに切る。
- 2 A、Bの材料をそれぞれビニール袋に入れ、鶏肉を200gずつ入れてもみこみ、30分以上おく。
- 3 鍋に揚げ油を入れてコンロにのせ、揚げ物温度調節スイッチを押して160℃に設定する。
2の鶏肉にそれぞれ片栗粉大さじ4をまんべんなくまぶし、揚げ油に入れる。
- 4 衣がカリッとして色づいてきたら、揚げ物温度調節スイッチを180℃に設定して、2分ほど揚げる。
- 5 ペーパータオルを敷いたバットに上げて余分な油を取り、器に盛ってレモンを添える。

から揚げは低温で揚げはじめ、中までじっくり火を通すようにします。途中、衣がきつね色になってきて、揚げ油の気泡がこまかくなってきたら、温度を高温に上げてカラッと仕上げるのがコツ。