

料理名 : 万能下味のからあげ

【材料】 4 人分

鶏もも肉 : 600 グラム

塩麴 : 60 グラム

おろしにんにく : 大さじ 1

酒 : 肉が吸水して残らない量

片栗粉 : 適量(衣用です)

揚げ油 : お肉が半分以上浸るぐらいがオススメ

・鶏胸肉を使用する場合は、マヨネーズを
作り方 4 で大さじ 2 入れてください

・万能下味はお肉:塩麴 「10:1」
にお好みの量のおろしにんにくをいれます

【出来上がり写真】



手前の唐揚げは鶏胸肉、奥の唐揚げは鶏もも肉です。

【作り方】

1.お肉を好きな大きさに切り(完成時の大きさになります)、ボウルにいれます。
→ボウルではなく、ジップロック等の袋でも OK !

2.1 に塩麴を入れ、手でもみ、なじませます。

3.2 に酒をお肉が吸水しきれなくなるまで入れます。
→お肉をもみながら、少しずつ酒を入れ、もみます。
ボウルに酒が残るようになり、お肉が酒を吸収しなくなってきたら、入れるのをストップします。

4.3 におろしにんにくを入れ、手でもみます。
→刻みニンニクだと、お肉に染み込みにくいです。

5.4 にラップをし、冷蔵庫で 1 時間以上休ませます。

6.お肉に片栗粉をまぶします。

7.180℃の油で 4~5 分お肉を揚げます。(時間は目安です。軽く色がついたら取り出します)

8.揚げたお肉をバットに移し、10 分ほどお肉を休ませます。

9.200℃の油でお肉がお好みの色になるまでお肉を二度揚げします。

10.二度揚げしたお肉の油を切り、完成です。

コメント(この料理に込めた思いなど自由に)

下味をしたらあとは揚げるだけのレシピです。とてもジューシーでサクサクな唐揚げで、ご飯がすすみます！ぜひ作ってみてください！！

お肉の量を変える場合、お肉:塩麴が 10:1 になるようにしてください！