

スペシャルメニューで登場！

油淋鶏

ユーリンチー

家庭でも
簡単調理。



材 料

鶏もも肉... 1枚
(160g~180g)
塩・こしょう...少々
片栗粉...適量

★ { 長ねぎ... 5cm くらい
醤油.....大さじ1と1/2
酢.....大さじ1と1/2
砂糖.....大さじ1
酒.....小さじ1
みりん...小さじ1
水.....大さじ1

作り方

1. 長ねぎは、みじん切りにする。
2. の材料をすべて混ぜ合わせ、ソースを作っておく。
3. 鶏もも肉は厚い部分に包丁を入れ、厚みを均一にして塩、こしょうで下味をしておく。(10分以上)
4. フライパンに油を高さ1センチ位入れて、下味のついたお肉に、片栗粉をまんべんなくまぶし、皮目を下にして、中火の弱火でじっくり揚げ焼きにしていく。
5. 皮目にこんがり焼き色がついたら、裏返しにして揚げる。(約10分ほどじっくり揚げる)
6. お好みの大きさに切り分けて、お皿のうえに盛り付け、2のソースをかけたらできあがり！