



Recipe03

少ない油でもカラッと揚がる

しょうがじょうゆ 唐揚げ

材料 (3~4人分)

鶏もも肉	2枚 (500g)	卵	1個
A: しょうゆ、酒	各大さじ1と1/2	片栗粉、サラダ油	各適量
塩	小さじ1/4		
ごま油	小さじ1		
しょうがチューブ	5cm		

作り方

- 1 鶏肉を3cm大に切ってポリ袋に入れてAをもみこみ、次に、卵をもみこむ。
1切れずつ片栗粉をまぶす。
- 2 フライパンにサラダ油を深さ1cmほど入れて「揚げ物」メニュー【180】°Cで熱し
1を入れ両面色よく揚げ焼きにする。
※鍋に入りきらない場合は、2回に分けて揚げてください



Point

食材を入れて温度が下がっても設定温度の180°Cに自動で戻るなので少ない油でも一度でたくさん揚げられます。