



唐揚げ

材料

■1.3L (8個分)

鶏もも肉 1枚(約280g)

A	生姜(すりおろし)	大さじ1/2
	にんにく(すりおろし)	小さじ1/2
	酒	大さじ1/2
	しょうゆ	大さじ1
	砂糖	小さじ1
B	顆粒和風だし	小さじ1
	卵	1/2個
	薄力粉	大さじ2・1/2
	片栗粉	大さじ2
サラダ油(揚げ用)	適量	

■1.9L (16個分)

鶏もも肉 2枚(約560g)

A	生姜(すりおろし)	大さじ1
	にんにく(すりおろし)	小さじ1
	酒	大さじ1
	しょうゆ	大さじ2
	砂糖	小さじ2
B	顆粒和風だし	小さじ2
	卵	1個
	薄力粉	大さじ5
	片栗粉	大さじ4
サラダ油(揚げ用)	適量	

作り方

- 1 鶏もも肉は余分な脂・筋を取り除き、切り分ける。(1.3Lは8等分・1.9Lは16等分)
- 2 ポリ袋に鶏もも肉・Aの調味料を入れ、袋の上から約3分よくもみ込み1時間おく。
- 3 ②にBの材料を加えて、全体を混ぜ合わせる。
- 4 マルチポットにサラダ油を入れ、中火で170～180度に加熱する。
(油の量はマルチポットの半分くらいが目安)
- 5 ④に③を入れ、約6分揚げる。残りも同様に揚げる。
※一度に揚げることができる分量は1.3Lは約3個・1.9Lは約5個です。