

鶏から揚げのレモン煮



みんな大好き『鶏のから揚げ』の
アレンジレシピです
作り方を紹介します

<4人分>

鶏もも肉 (一口大) 240 g
酒 大さじ 1
塩・コショウ 少々
かたくり粉 適量
揚げ油 適量
○タレ
レモン汁 (果汁でも可) 大さじ 2
醤油・砂糖・みりん・酒 各 小さじ 2
パセリ 適量

作り方



①レモンを絞って
おく。
パセリを刻んで
おく。

②鶏肉に下味をつ
ける。

③かたくり粉を
まぶす。

④180度の油で揚
げる。

⑤中心温度を確認
学校では85℃
以上1分半、揚げ
ている



⑥タレの温度も
確認

⑦パセリを加える
ご家庭ではその
ままでも可

⑧タレと混ぜ合わ
せる。

⑨鶏から揚げの
レモン煮の
出来上がり。

☆ゆず風味の
アレンジも
あります。