

美味塩っ胡を使ったレシピご紹介

■ 鶏もも肉の柔らか塩っ胡唐揚げ

◇材料（4人分）

鶏もも肉2枚（600g）、片栗粉大さじ8、揚げ湯適量、（味付け）美味塩っ胡小さじ1、砂糖小さじ1、柚子胡椒小さじ1、酒大さじ1、マヨネーズ大さじ1、おろしにんにく適量（1片）、おろし生姜小さじ1/2

◇作り方

- 1) 鶏もも肉を一口大のそぎ切りにする。
- 2) 1) をボールに入れ、味付けの調味料を加えて手で揉み込み、10分位置く。
- 3) 2) に片栗粉を加えて混ぜ、熱した揚げ油で揚げる。

