**鶏から揚げ**

鶏から揚げは、子供から大人まで、また、おやつに酒のつまみにと、人気のあるおかずです。

～材料（4人分）～

* 鶏もも肉 2枚（600ｇくらい）
* 醤油 大さじ2
* 酒 大さじ1
* 白だし 大さじ2
* にんにく 1かけ
* しょうが 1かけ
* 塩 小さじ1/2
* 片栗粉 1カップ

～作り方～

1. 鶏もも肉は一口大に切ります。
2. にんにくとしょうがをすりおろします。
3. 鶏もも肉と片栗粉以外の材料を混ぜ合わせます。
4. 合わせた調味料に切った鶏もも肉を30分ほどつけます。
5. 軽く調味料をきり、片栗粉を付けて約160度の油で5分ほど揚げます。
6. 油の温度を180度にし、約1分間揚げます。
7. お好みでレモンなどを添えます。

ポイント

一度160度であげた鶏もも肉をもう一度180度の油であげることで中まで火がとおり、表面はカリッと仕上げることができます。