

# 鶏のから揚げ

ふわっとジューシー♪

ジャンル

和食

## 鶏のから揚げ



材料

から揚げ粉（ふっくらタイプ）  
水  
鶏もも肉(20～25g)

作り方

1. から揚げ粉(約200g)と水を1：1の割合で混ぜ合わせバターにします。
2. 1に鶏肉を入れよく混ぜ合わせます。
3. 2を180℃の揚げ油にひとつずつ入れ、1分半くらい揚げたら暫くおきます。
4. 3を再び揚げ油に入れ二度揚げします。

調理時間

分

分量

人分

製品番号・製品名

季節



商品部類

から揚げ粉

05201から揚げ粉（ふっくらタイプ）