



鶏の手羽先甘辛揚げ

材 料 (4人分)

- 手羽先……………12本
- 醤油……………1/4カップ
- みりん……………1/4カップ
- 酒……………1/4カップ
- 砂糖……………大さじ1
- おろしにんにく……………小さじ1/2
- 生姜汁……………小さじ1
- 一味唐辛子……………少々
- 白いりゴマ……………大さじ1
- 揚げ油……………適量



作 り 方

- ① 鍋にAを加えて、ひと煮立ちさせる。
- ② 揚げ油を160℃に設定し、手羽先を約8分揚げて一度取り出す。
- ③ ②を少し置いてから、揚げ油を200℃に設定し、
②を約5分二度揚げにする。
- ④ ③の油を切ったら①に入れて、もう一度火をつけてたれをからませる。



point

甘辛いたれの名古屋風の手羽先揚げです。
手羽先の下処理をせずに、二度揚げする事により、
中までしっかり火が通り、皮もパリッと揚がります。
また熱いうちにたれをからめ、再沸騰させるとよくたれがからみます。