東京都中華料理生活衛生同業組合

令和２年度　料理講習会レシピ

開催日：2020 年 8 月 27 日
会　場：碑文谷支部　東興華空間
講　師：伊藤　謙氏

香辣粉風味のひとくち唐揚げ

作　り　方

1．鶏もも肉を一口大に切り、下味用の調味料を、よくすり込み、15 分程度置く。
2．揚げ油を熱し、唐揚げを作る。
3．揚げ終えたら、ボウルに取り、みじん切りの葱と香辣粉をまんべんなく絡ませる。
香りを出す。
4．皿に盛り、レモンを添えて提供する。

材　料

鶏もも肉　２枚
長葱　１本
香辣粉　50g
檸檬　1/2 ヶ

《鶏肉の下味》
ニンニク
醤油
塩胡椒
ゴマ油
卵
片栗粉
…各適量