

アルカ唐揚げ粉レシピ例

唐揚げの作り方(1人前)

<材料>

アルカ唐揚げ粉	100g
鶏もも肉	1枚(約300g)
水	200~300cc
油	

<調理方法>

- ①アルカ唐揚げ粉100gを水200~300ccで溶かします。(2~3倍に加水する。)
- ②鶏もも肉を食べやすい大きさに切ります。
- ③切った鶏もも肉を①に浸します。
- ④170℃の油で約5分(鶏もも肉の大きさにより異なります。)揚げたら出来上がりです。