

家族で作るフライドチキン



家で揚げたてをみんなでハフハフしながら食べましょう！

下ごしらえをぜひ、小さなお子さんと一緒に下味を鶏肉に入れて、モミモミするところや衣をつけるところなどできることがたくさん。

一緒に作ると倍！美味しくなります！（当社比）



調理時間

約20分



難易度

初心者向け

<https://www.youtube.com/watch?v=SGkSBazgsDM>



材料 (3～4人前)

手羽元	8本
【A】牛乳	大さじ2
【A】にんにくのすりおろし	1/2片分 (5g)
【A】塩	小さじ1/2
小麦粉	大さじ4
カレー粉	少々 (小さじ1/8)
揚げ油	2カップ程度 (あれば、米油)

カジタツ ポイント



POINT 1 下味に牛乳を入れ、ジューシーかつ濃厚な味に！

POINT 2 衣にカレー粉が隠し味！

作り方



1 手羽元に切り込み

骨に沿って切り込みを入れます。火の通りと骨離れが良くなります。



2 下味をつける

ビニール袋に鶏肉を入れます。【A】を入れて揉みこみ、30分から1晩おきます。

▶ お手伝いにチャレンジ！



3 衣をつける

バットなどに小麦粉とカレー粉を混ぜて、1本ずつ丁寧にまがしていきます。

▶ お手伝いにチャレンジ！



4 揚げる

常温のフライパンに揚げ油を入れ、鶏肉を並べます。



5 完成

2〜3分置くことで、肉汁が落ち着きよりジューシーになります。