料理名(鶏肉のレモン風味)





熟t钠 (例の)200 g塩・こしょう少々酒大さじ1片栗粉30 g揚げ油適量砂糖大さじ2強しょうゆ大さじ1強レモン汁大さじ1パセリ適量	食品名	材料4人分
酒大さじ1片栗粉30g揚げ油適量砂糖大さじ2強しょうゆ大さじ1強レモン汁大さじ1	鶏もも肉(角切り)	200 g
片栗粉30g揚げ油適量砂糖大さじ2強しょうゆ大さじ1強レモン汁大さじ1	塩・こしょう	少々
揚げ油適量砂糖大さじ2強しょうゆ大さじ1強レモン汁大さじ1	酒	大さじ1
砂糖大さじ2強しょうゆ大さじ1強レモン汁大さじ1	片栗粉	30g
しょうゆ大さじ1強レモン汁大さじ1	揚げ油	適量
レモン汁 大さじ1	砂糖	大さじ2強
	しょうゆ	大さじ1強
パヤリ 適量	レモン汁	大さじ1
, · C)	パセリ	適量

(作り方)

- ; ① 鶏肉は塩・こしょう・酒で下味をつけておく。
- ② ①に片栗粉をまぶし、中火の油で揚げる。
- ③ Aの調味料を合わせて煮立て、たれをつくる。
- ④ ③に揚げた鶏肉を加え、からませる。
- ⑤ 仕上げにみじん切りにしたパセリを散らす。

☆料理についてのコメント

レモンの酸味がアクセントになり、おいしいです。 鶏肉はカリカリに揚げるのがおすすめです。

А