

関自動車学校



えりからレシピ

材料

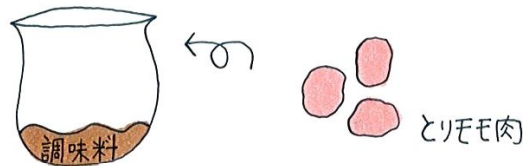
- ・とりモモ肉 …2枚 塩コショウ …適量
- ・片栗粉 …適量 揚げ油 …適量

下味の調味料 すべて目分量(適当)

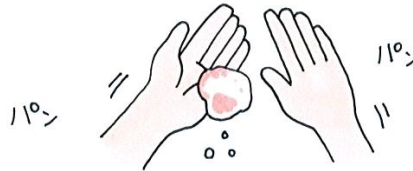
- ・醤油(入れすぎ注意) ・ニンニク ・生姜 ・中華だし
- ・お酒(少し多め) ・リンゴのすりおろし ・焼き肉のたれ



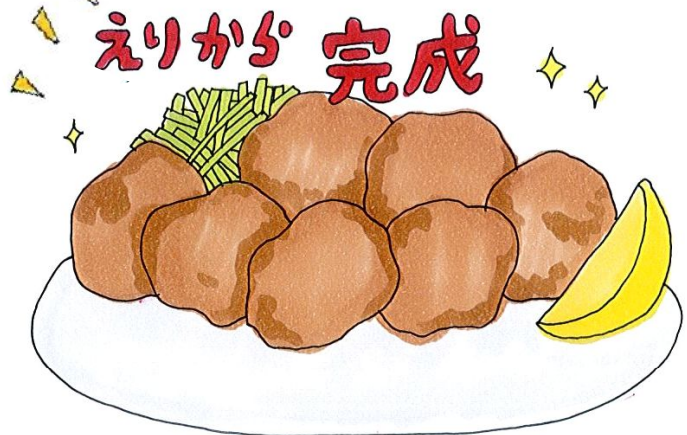
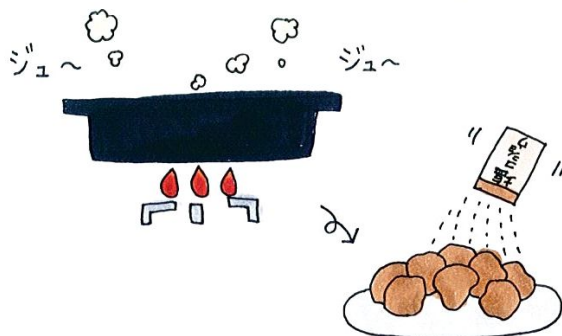
- ① ビニール袋にとりモモ肉を入れて下味を付けます
→7時間程度置きます(1日でもOK!)



- ② 片栗粉を付けて(余分な粉を払う)揚げます



- ③ 初めは強火、途中は中火、最後は強火でカラッと揚げます
油から上げたら、塩コショウを振り掛けて出来上がり



CCNにて好評放送中! ココから見てね!

関自動車学校
セキジマニア



関自動車学校  