

<8月誕生会メニュー>

- * コーン入り混ぜご飯
- * 鶏肉のレモン風味
- * ゆかり和え

- * わかめスープ
- * マカロニケチャップ
- * パイン



*「鶏肉のレモン風味」で使用した鶏肉は、大山どり様より頂いた鶏肉を使用しております。ありがとうございました。

【鶏肉のレモン風味】

《材料:4人分》

・鶏肉・・・240g(1切20g)

(下処理用)

・酒・・・大さじ1

・食塩・・・少々

・衣用片栗粉・・・大さじ1

・揚げ油・・・適量

(たれ用調味料)

・レモン果汁・・・大さじ1/3

・砂糖・・・大さじ2/3

・醤油・・・大さじ1

《作り方》

- 1.鶏肉は1切20gに切り分け、酒と塩を振っておきます。
- 2.片栗粉をまぶし、170℃に熱した油で5～8分揚げます。
(または180℃のオーブンで15～20分焼き上げても良いです)
- 3.合わせておいた たれ用調味料を絡め、5分程味をなじませたら出来上がりです。