

# 料理名

# フライドチキン

<材 料 4人分>

鶏肉	(皮付切身60g)	4 切
食塩		1 g
黒こしょう		少々
ガーリックパウダー		少々 (0.5g)
パプリカ粉		少々 (0.5g)
コンソメ (有塩)		1.5 g
A [ 片栗粉		16 g
米粉		16 g
揚げ油		適量



<作 り 方 >

- ①鶏肉に食塩～コンソメを混ぜた調味料で下味をつけておく。
- ②Aを混ぜ合わせる。
- ③肉に粉をまぶし、油で揚げる。

2学期末のクリスマス献立で大人気の料理でした。  
普段の鶏肉は皮なしを使いますが、こちらは皮が付いていた方がカリカリとして美味しく仕上がります。

