

# 長州黒かしわの唐揚げ

～鶏肉料理～

(約6～8人分)



## ■材料

もも肉	一口大に切る・・・4枚
日本酒	大さじ4
醤油	大さじ8
七味唐辛子	小さじ2
片栗粉	適宜

## ■作り方

- ① 大きなボウルに調味料を全て入れ合わせた所に、一口大に切ったもも肉を入れて30分漬ける
- ② 片栗粉をつけながら色よく揚げる