

料理名： 鶏肉のレモン煮

【写真】



【材料（4人分）】

・鶏もも肉	8切れ（50g×8）
・酒	小さじ2
・片栗粉	大さじ8
・揚げ油	適量
★しょうゆ	大さじ2弱
★さとう	大さじ2
★レモン果汁	小さじ2
★水	大さじ2

【作り方】

- ① 鶏肉に酒をふり、下味をつける。
- ② ★の調味料でレモン煮のタレを作る。水、さとう、しょうゆを鍋に入れ火にかける。ふつふつしてきたら、レモン果汁を加えて火を切る。
- ③ ①に片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる。
- ④ ③のから揚げに、②のタレをからめて、できあがり。

【ポイント】

- カリッと揚げた一枚肉のから揚げに甘辛いタレをからめた、稲沢の子ども達の1番の人気メニューです。
- レモンのさわやかな酸味が飛んでしまうので、レモン果汁を入れたら加熱しすぎないようにしましょう。
- 給食では調理や配送の都合上、揚げたてではなくタレがなじんだ頃に食べます。

