

# 「簡単調理！竜田風からあげ粉」でつくる

## 鶏のからあげの作り方

### 基本レシピ編

#### 【配合】

	割合 (%)	鶏肉1kg分
鶏もも肉(1口カット)	100	1000g
簡単調理！ 竜田風からあげ粉	20	200g
水	10	100g



#### 【手順】

1



鶏肉 1kg に対し、  
からあげ粉 200g、  
水 100g を用意します。

#### ポイントその1

混ぜやすいように  
大き目のボウルを  
ご用意ください。

2



ボウルにからあげ粉を加え、  
均一になるまで混ぜます。

#### ポイントその2

鶏肉1つ1つに粉が  
いきわたるように  
混ぜます。  
ボウルの底に粉が  
残っていても大丈夫！

3



水を全体にまわしかけます。

#### ポイントその3

水をかけたら  
すぐに混ぜます！

4



全体をよく混ぜ、鶏肉に  
小さなダマが張り付いて  
いたらOK。このダマが  
ゴツゴツ衣になります。

#### ポイントその4

良い状態



べたついている



べたつきが  
あるときは

からあげ粉を少量ずつ  
足して、再度混ぜ  
合わせてください。

5



鶏肉をひとつひとつ丁寧に、  
フライヤーの中に投入します。

#### ポイントその5

鶏肉同士がくっついた  
状態でフライヤーに入  
れないでください。

6



網の上等で油を切ります。

完成！



# 「簡単調理！竜田風からあげ粉」アレンジメニュー

## 簡単味付けアレンジ編

- ・ **基本レシピ**の鶏肉に調味料を「ちょい足し」することで、お好みの味にアレンジができます。  
(ちょい足しの量は目安です。)
- ・ 若干衣がべたつきますので、**からあげ粉を5% (対鶏肉重量) 程度増やして下さい。**

	割合(%)	
	基本レシピ	ちょい足しレシピ
鶏肉	100	100
調味料	-	~4
<b>簡単調理！ 竜田風からあげ粉</b>	20	25~
水	10	10

## 👉 ちょい足しするときのポイント

### ① 鶏肉+調味料



具材に調味料を加え均一に混ぜ合わせます



### ② ①+からあげ粉



からあげ粉を加えて混ぜ合わせます。

### ③ ②+水



水を加え混ぜます。衣がべたつく場合は衣の様子を見ながらからあげ粉を少量足してください。

調味料はここで加えてください

## ■ ちょい足し例

### 例① 味足し

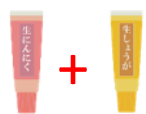
醤油+料理酒



鶏肉重量に対し  
各2%

### 例② 風味足し

ニンニク+生姜



鶏肉重量に対し  
各2%

### 例③ コク足し

からあげ下味たれ



鶏肉重量に対し  
3%

アレンジ次第でメニュー無限大！

