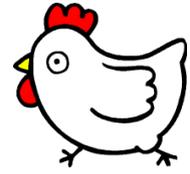


とんかつのからあげ



・材料(4人分)

とんかつ 250g 土しょうが 少々 濃口しょうゆ 大さじ1 酒 小さじ1
ごま油 小さじ1 片栗粉 40g 揚げ油 適量

・作り方

1. 土しょうがをみじん切りにする
2. ボウルにとんかつを入れ、1で切った土しょうが、濃口しょうゆ、酒、ごま油を入れて混ぜ合わせ下味をつけて15~20分程度おく
3. フライパンに揚げ油を入れて火をつけて160~170℃にする
4. 下味をつけたとんかつの汁気をきり、片栗粉をつけて揚げる
5. 中心まで火が通り、カラッと揚がればできあがり♪

* 調理師さんからのポイント *

- ♪ 下味はしっかりつけた方が味がよくしみて、おいしいからあげに仕上がりますよ♪
- ♪ 油の温度をはかる温度計がなければ、油に片栗粉をパラパラ落として片栗粉の粒がじわ~っと上がってきたら適温です♪
- ♪ とんかつを油に入れる時は、落とさずそっと入れましょう(ヤケドに注意してね)♪
- ♪ 片栗粉をつける時、ビニール袋に片栗粉を入れ、もむようにつけると手も汚さずキレイにつけれますよ♪
- ♪ とんかつの周りの泡が大きくなったらできあがりの合図です。取り出しましょう♪