



衣がサクサク！簡単おいしい



## とり天

### 【材 料】4人分

鶏むね肉	350g	8枚に切る
➡おろしにんにく	小さじ1	
➡おろししょうが	小さじ1	
➡醤油	大さじ1と1/2	
➡酒	小さじ1と1/2	
小麦粉	70g	
ベーキングパウダー	小さじ1	
水	80ccくらい	

(様子を見ながら入れてください)

おつまみにもピッタリです！

### 【作り方】

- ①8枚に切った鶏むね肉に➡印の調味料で下味をつけておく
- ②小麦粉とベーキングパウダー、水を混ぜて衣を作る
- ③②に①をくぐらせて油で揚げる



### ひと言メモ

- 本来の作り方は衣の水の一部に卵を使用しています
- とり天は大分県の郷土料理です