

# とり肉のから揚げ



とり肉に、塩・こしょう・オニオン粉・ガーリック粉で下味をつけます。カラッと揚げるコツは、とり肉にかたくり粉をまんべんなくまぶし、揚げるときにたくさん入れすぎないことです。

## 材料（一人分）

とり肉	25 g × 2個
（から揚げ用）	
塩	少々
こしょう	少々
オニオン粉	少々
ガーリック粉	少々
かたくり粉	8 g
揚げ油	適量

☆ 材料は小学校中学年の一人分の量です。

## 作り方

- ① とり肉は、塩・こしょう・オニオン粉・ガーリック粉で下味をつける。
- ② ①にかたくり粉をまぶし、160～170℃の油で揚げる。