

## 木更津分屯基地

# 『THE ☆空上げ!!』



当支処は空自の後方支援の一角を担う部隊です。全国の基地から飛び立つ航空機が、大空を安全に飛行できるよう「木更津空上げ」に魂込めています。

「Aiming to this top」



## 材料（4人分）

食品名	分量	食品名	分量
若鶏もも肉	600g	白だし	150cc
おろし生姜	40g	塩、こしょう	適量
おろしにんにく	10g	小麦粉、澱粉	適量
清酒	100cc	刻み海苔	適量
醤油	30cc	揚げ油	適量

## 調理手順

1 若鶏もも肉を一口大に切り、水気を拭き取り、清酒で鶏肉を洗い、臭みを取る。



2 おろしにんにく、おろし生姜、白だし、醤油、塩、こしょうを混ぜ、調味液を作る。



3 調味液に10分漬ける。



## 調理手順

4 下味がついた鶏肉に、片栗粉、小麦粉をまぶすようにつけ、余分な片栗粉は落としておく。



5 170℃の揚げ油で4分、180℃で1分程二度揚げする。



6 揚げたら即、刻み海苔を衣にくっつけるようにまぶし、好みの付け合わせと一緒に皿に盛り付ける。



### 献立担当者

醤油をベースとし、海苔の風味が口の中に広がり、冷めても美味しく食べられる空上げにしました。

### 調理担当者

2度揚げをし、旨みを閉じこめています。中はジューシーで御飯のおかずにも酒のおつまみにも合います。

### 喫食者

表面はカリッとしていて、一口食べると中からは熱々ジューシーな肉汁が溢れてきます。海苔の香りが良く飽きがこず、いくつでも食べられる美味しい空上げです。