

『塩釜の藻塩空上げ』



藻塩の奥深い味わいと空上げが出会いました。おいしすぎて、モ~どうシオ！！



材料（4人分）

食品名	分量	食品名	分量
鶏もも肉	600g（2枚）	●おろしにんにく	小さじ1
ブライン液		片栗粉	80g
水	100cc	コーンスターチ	20g
砂糖	5g（小さじ2弱）	藻塩	8g
塩	5g（小さじ1弱）		
●酒	大さじ1		
●おろし生姜	大さじ1		

- 1 鶏もも肉の両面にフォークまたは包丁で穴をあけ、一口大に切る。
- 2 ブライン液に15分程度漬け込む。（肉が柔らかくなり、ジューシーになります）
- 3 ブライン液の水気を切り、鶏肉に●の調味料を入れて揉み、冷蔵庫で1時間程度漬け込む。
- 4 片栗粉、コーンスターチ、藻塩をふるいにかけ、均等に混ぜる。
- 5 鶏肉に4の粉をまぶし、180℃で4分揚げる。