作品コンセプト等

作品名	ラフテー風空上げ
作品のコンセプト及びアピールポイント（工夫した点）	沖縄県の郷土料理である「ラフテー」の味を、空上げで表現しています。味付けは「ラフテー」と同様に「みそ味」と「しょう油味」の２種類を考案しました。たれをかけても空上げの食感を楽しめるように、鶏肉には初めに片栗粉をまぶし、次に小麦粉をまぶした後に、二度揚げすることによりカリッとジューシーに仕上げています。お好みで「みそ味」には「コーレーグース」を、「しょう油味」には「シークワーサー」を付けてお召し上がりください。付け合わせの茄子は戦闘機、野菜は大地、そうめんの飾りは空へ高く舞い上がる上昇気流をイメージし、「空」を表現して盛り付けています。
材料	（４人前） １　みそ味 鶏正肉：３００ｇ、片栗粉及び小麦粉：適量 （１）漬けだれ 白みそ：８０ｇ、赤みそ：２０ｇ、砂糖：３０ｇ、しょう油：１０ｇ、みりん：２０ｇ、清酒：５０ｇ、おろしにんにく：５ｇ、水：２００ｇ （２）かけだれ 白みそ：４０ｇ、赤みそ：１０ｇ、砂糖：１５ｇ、しょう油：５ｇ、みりん：１０ｇ、清酒：５ｇ、水：２００ｇ、片栗粉：適量 ２　しょう油味 鶏正肉：３００ｇ、片栗粉及び小麦粉：適量 （１）漬けだれ しょう油：１００ｇ、砂糖：３０ｇ、みりん：２０ｇ、清酒：５０ｇ、おろしにんにく：５ｇ、水：２００ｇ （２）かけだれ しょう油：５０ｇ、砂糖：１５ｇ、みりん：１０ｇ、清酒：５ｇ、水：２００ｇ、片栗粉：適量 ３　その他 シークワーサー及びコーレーグース：適量

レシピ	１　鶏肉を４０～５０ｇ程度にカットし、みそ味の漬けだれとしょう油味の漬けだれをそれぞれ軽くもみ込んだ後１～２時間程漬け込む。 ２　漬け込んだ鶏肉に片栗粉をまぶし、その後小麦粉をまぶす。 ３　１６０℃の油で４分～４分半程揚げる。 ４　一度鶏肉を油から取り出し、１８０℃の油で再度１分～１分半程揚げる。 ５　みそ味のかけだれとしょう油味のかけだれを、それぞれ火にかける。 ６　沸騰したら水溶き片栗粉を入れ、とろみが出るまで混ぜる。 ７　みそ味の空上げにはみそ味のかけだれを、しょう油味の空上げにはしょうゆ味のかけだれをかけたら完成
写真	