作品コンセプト等

作品名	一石二鳥空上げ
作品のコンセプト及びアピールポイント（工夫した点）	鶏肉に沖永良部島特産のじゃが芋（春のささやき）の千切りをまとわせ、唐揚げとポテトフライを一度に味わえる一石二鳥の空上げ。味変の為、沖永良部島特産の桑粉を混ぜた桑塩もつけました。
材料	（１人分） 鶏もも肉　　１３０ｇ にんにくチップ　２０ｇ 卸ししょうが　大さじ１ 卸しにんにく　大さじ１ じゃが芋（春のささやき）５０ｇ 酒　　大さじ１ 醤油　小さじ１ 白だし　　小さじ１ 油　　小さじ１ 片栗粉　５０ｇ 小麦粉　５０ｇ こしょう　少々 塩　　少々 島桑　適量 揚げ油 （添え野菜） キャベツ　５０ｇ レタス　３０ｇ トマト　２０ｇ レモン　２０ｇ 人参　１０ｇ
レシピ	１　鶏もも肉を包丁の背で軽くたたき、フォーク等で穴をあける ２　鶏もも肉を一口大よりすこし小さめ切る。 ３　卸ししょうが、卸しにんにく、酒、醤油、白だし、油を合わせた調味液に鶏肉を約３０分漬けこむ。 ４　じゃが芋（春のささやき）を千切りにする。千切りにしたじゃが芋を半分に切り、水にさらす。 ５　にんにくチップを水でもどしておく。 ６　千切りにしたじゃが芋の水分を切り、にんにくチップ、小麦粉、片栗粉の衣を作り鶏もも肉に絡める。 ７　１７０℃で４分程揚げ、中心まで火を通す。一度取り出し５分ほど休ませ、１８０℃で二度揚げする。 ８　塩と桑塩を混ぜて、お好みでかける。

写　真	