作品コンセプト等

作品名	うちな一空上げ～すばだしを添えてNo．２～
作品のコンセプト及びアピールポイント（工夫した点）	恩納分屯基地の空上げは、にんにくと生姜をきかせた下味に一昼夜漬け込んで揚げた空上げを、恩納分屯基地のすばだしにつけて食べる空上げです。トッピングには、小葱、紅生姜、錦糸卵、コーレーグースをお好みで入れてお召し上がり下さい。
材料	鶏正肉、小葱、鶏卵、紅生姜、豚骨、だしの素、コーレーグース、小麦粉、でんぷん、清酒、おろしにんにく、おろし生姜、あら塩、淡口醤油、胡麻油、食油
レシピ	１　若鶏もも肉を一口大の大きさに切る ２　切った鶏肉をうちな一空上げ調味料に一晩漬け込む。 ３　揚げる直前に小麦粉をまぶし、でんぷんをつけておく。 ４　１８０度の油で約６分揚げる。この時に色が付きすぎて黒くならないように注意する。 ～すばだし～ １　鍋に豚骨と水を入れて沸騰させ､お湯を捨てて豚骨を洗う。 ２　再度、鍋に水を張り約１時間かけ、だしが白く濁るまで火にかけ豚骨だしをとる。 ３　だしがとれたら、鰹節を入れる。豚骨と鰹節を取出し、淡口しょうゆ、あら塩、そばつゆの素を入れてすばだしを作る。 ４　でんぷんを入れて、すばだしにとろみをつける。空上げをつけて食べるため、少し強めにとろみをつける。 ５　揚げ終わった、空上げを皿に盛り、すばだしは小鉢に盛り付ける。薬味に小葱、紅生姜、錦糸卵を小皿に盛り、コーレーグースを添えておく。 すばだしにつけて食べる空上げをお召し上がり下さい。 〆にすばだしをご飯にかけてもおいしいです。

写真	