

給食室の様子

とり天は鶏肉の天ぷらことで大分県の郷土料理です。鶏肉の下味にはすりおろしたにんにくと生姜が入ります。その下味を衣に活用することで衣にも味が付き食べやすい天ぷらに仕上がります。

鶏肉に下味をつけます。

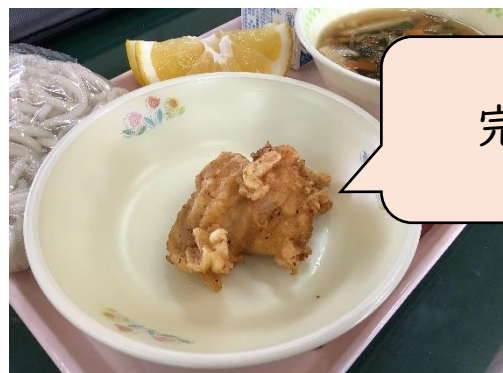
天ぷら衣と合わせます。

鶏肉の下味を軽く切り、小麦粉・卵を加え、ダマができないようにやさしく混ぜます。



油で揚げます。

鶏肉を1枚1枚ていねいに油の中に入れ、130℃の低温でじっくり揚げます。低温で揚げることで味の付いた衣を焦がすことなく、パサつきやすい鶏肉のむね肉もやわらかくジューシーに仕上がります。



完成