[リー] センスアップ特大号

2012 MARCH
特別定価 650YEN

3



大きく変える！小
「収納セン
磨く本

松雪泰子さん

新連載／第1回
母と娘のストーリー
雅姫さん

春はひも
やってくる

貯金、へそくり、夫のこ
突撃！隣のお財布

家族で楽しい
全国ハピファミ温

大ブーム到来！
絶品！
鶏のから揚げ
レシピ

私たち、「絶対デニム派」で

定番ボーイズにする？ 新顔サロペット＆ガウチョにする？



ほんのり山椒の香りに
ラードで揚げた香ばしい衣。
ソースをつける食べ方も新鮮！



〈下味〉

出来上がりにムラが出ないよう鶏肉の大きさは揃える。下味には、粉山椒とおろししょうがを効かせて風味をアップ



〈衣〉

粉は鶏肉の表面にまんべんなくうっすらつく程度にすれば、衣がカラッと軽く揚がる



〈揚げ方〉

上下を返しつつ衣を空気に触れさせて揚げる。こんがり揚げ過ぎると、鶏肉がパサパサになるので注意

KUSHIRO SHOKUDOU





釧路で生まれ育った山本さんが本当のザンギのおいしさを知って欲しい、と元祖と言われる釧路の『鳥松』で修業し10年前にオープン。持ち帰り可能。釧路食堂 本店●東京都品川区小山4の8の20 ☎03・3784・8839

釧路食堂

「北海道では鶏の唐揚げを〝ザンギ〟すが、そもそもザンギの元祖は釧路店主の山本浩明さん。ザンギの味の揚げ油のラードと、つける特製ソーダ油にラードを足すだけでも、衣のカリッと感が違います。店では50年足して使っている鶏のうま味がしみードで揚げますので、ぜひ店でも味

揚げたてに特製ソースをつけてどうぞ

ザンギ

材料・4人分

鶏モモ肉2枚(500〜600g)　酒・しょうゆ各大さじ1　塩・黒こしょう・粉山椒・鶏ガラスープの素(粉末)各小さじ1　おろししょうが少々(約5g)　片栗粉・揚げ油(サラダ油とラードを半分ずつ)各適宜　A(中濃ソース大さじ2　レモン汁小さじ½　ケチャップ・こしょう各少々)

作り方

1 鶏肉はひと口大(30〜35g)に切り、ボウルに入
2 ①にすべての調味料、おろししょうがを加え、によくもみ込んで30分おく。
3 ②に片栗粉を振り入れて鶏肉全体にまんべんなけ、余分な粉はしっかり振り落とす。
4 180℃に熱した油で③の鶏肉を5分ほど揚げは鶏肉が多少見える程度でよい。鶏肉を入れては、油の温度が下がるので鶏肉をいじらず、その返しつつ表面を空気に触れさせながらカリッ
5 器に盛り、Aを混ぜ合わせたソースをつけて