



## ジーパイ ～台湾風唐揚げ～

### 材料

#### 【醤油味】

鶏もも肉…1枚  
薄口醤油…大さじ1  
酒…大さじ1  
塩コショウ…適量  
片栗粉…適量

#### 【カレー味】

鶏もも肉…1枚  
カレー粉…10g  
塩コショウ…適量  
片栗粉…適量

### 作り方

#### 【醤油味】

1. 鶏もも肉に切り込みを入れて開きます。
2. 包丁の裏などでたたいて薄くします。
3. 2.に塩コショウを振り、下味をつけます。
4. 薄口醤油、酒を混ぜ、2.を漬けて5～10分置きます。
5. フライパンに油を180℃に熱し、片栗粉をつけて揚げます。  
(両面を揚げて浮いてきたら中に火が通ったことになります)

#### 【カレー味】

1. 鶏もも肉に切り込みを入れて開きます。
2. 包丁の裏などでたたいて薄くします。
3. 2.に塩コショウを振り、下味をつけます。
4. カレー粉をまぶし5～10分置きます。
5. フライパンに油を180℃に熱し、片栗粉をつけて揚げます。