チキン南蛮

材料（４人分）		切り方	作り方
鶏肉(切り身大)	8個	長さ3ｃｍ	①　鶏肉に下味をつけておく。 ②　衣をまぶし、油で揚げる。 ③　タレは全部合わせて加熱する。 ④　揚げた鶏肉にたれを絡ませる。
しょうが	2g	下味	
にんにく	1g	〃	
酒	4g	〃	
塩	少々	〃	
こしょう	〃	〃	
でんぷん	20g	衣	
油	揚げ油		
しょうゆ	18g	タレ	
酢	16g	〃	
三温糖	10g	〃	
酒	5g	〃	
しょうが	2g	〃	