

チキンナゲットを作ってみる (15個くらい)

あのMやKに挑戦👩

(材料) とりむね肉のミンチ 300g
卵 1/2コ

(調味料) マヨネーズ 小麦粉
片栗粉 料理酒
塩 しょう サラダ油

(作り方) まずはじめにすること

① 茶わん用意

② 卵1/2コをわけて全部入れる

③ よくかきまぜる

A

④ ボウル用意

⑤ とり肉を全部入れる

⑥ **A**を1/2だけ入れる

⑦ マヨネーズ 大さじ1

小麦粉 大さじ3

片栗粉 大さじ1

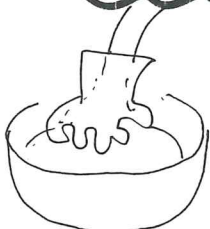
料理酒 大さじ1

塩 3ふり

しょう 1ふり

入れる

⑧ 30回よくまぜる



天ぷらバベじもなくても

普通のフライパンでOK

⑨  フライパン用意

⑩ 1/2ほど サラダ油を入れる

⑪ 強火にかける


⑫ 160℃になるまで待つ

⑬ 中火にする

⑭ ⑧を スプーンですくって
油の中に入れる

👉 投げ入れると危い!!

👉 なべのはしから
そと〜と入れる

👉  スプーンを2本

使って形を
ととのえろと

ナゲットらしくなる

⑮



きつねの毛のような
おいし〜な茶色に
なったら **OK**

油の上の方でかる〜くおどろてる
かんにたったら中まであがります