

ヨ

かんたん
レシピ

(有)カネヨ販売

料理レシピのTOPへ

こんにちは!



南国鹿児島のお味噌とお醤油屋「カネヨ販売」広浜です。主婦の

皆さんから届いたレシピの数なんと約1万通。今夜のメニューに悩んだらぜひ試してみてくださいね。

ぜひ毎日のお料理に!



このページを印刷

ソフトのダウンロードは下記より

～私たちなりに考えてみました～

◎「どうしたら子供たちが残さず食べてくれるか?」

なかなか食べてくれない。食べてもすぐ残してしまう。子供のいる主婦なら誰もが持っている悩みです。それは…

[>>続きはこちら](#)

3大定番レシピ

チャーハンの
作り方天ぷらの
作り方カレーの
作り方

他にも

- 天ぷらの作り方
- から揚げの作り方
- 煮物の作り方
- コロッケの作り方
- うどんの作り方

[>>もっと知りたい方はこちら](#)

～もう100年経ちました～

鹿児島 いちばん
鹿児島で一番人気の
お味噌とお醤油屋さん

-カネヨ販売-



※PDFファイルをご覧いただくためには、Adobe社のAdobe

料理レシピのTOP > 唐揚げの作り方

●唐揚げ (全2品)

◎居酒屋風唐揚げの作り方



調理のポイント

漬け込む時間はできるだけ長めに! 唐揚げの下味に塩、コショウは忘れずに味が全然違いますよ!

⑥ 材料

- | | 分量 |
|-------------|------|
| ● 鶏もも肉 | 1枚 |
| ● 淡口醤油 | 50cc |
| ● にんにく・しょうが | 各1カケ |
| ● 片栗粉 | 適量 |

⑦ 作り方

1. にんにく・しょうがは薄切りにする
2. 鶏もも肉は小さめの1口大に切る
3. ボールに水50cc、母ゆずり淡口、にんにく、しょうがを合わせて、鶏もも肉を3時間ほどつける
4. とりもも肉の水気を軽く拭いて片栗粉をまぶして油で揚げる

ゴマソースの材料(ゴマ、砂糖、母ゆずり淡口、レモン汁、黒コショウ)を合わせてから揚げにかける

◎鶏胸の唐揚げの作り方



調理のポイント

最低30分は漬け込むこと
片栗粉に小麦粉を8対2で入れるとこれまたサクサクの唐揚げの食感が楽しめます。

⑥ 材料

- | | 分量 |
|---------------|----|
| ● 鶏胸肉 | 適量 |
| ● にんにく(すったもの) | 適量 |
| ● 卵 | 1個 |
| ● 濃口醤油 | 適量 |
| ● しお | 少々 |
| ● コショウ | 少々 |

⑦ 作り方

1. 胸肉を適当な大きさに切る
2. ①に母ゆずり濃口、にんにく、卵、塩、コショウを入れて混ぜ30分ほど漬け込む

お知らせ

●2008年載出しの「鹿児島黒みそ」は受付完了しました。
次回は9月予定です。

[>>黒みそのHPを見る](#)今日のおかずはこれで決まり!
人気献立レシピ

- 1 ラーメンの
作り方
- 2 ロールキャ
ベツの作り
方
- 3 オムライス
の作り方

他にもいろいろあります!

- 茶碗蒸しの作り方
- 肉じゃがの作り方
- ギョーザの作り方
- 炊き込みご飯の作り方
- 酢豚の作り方

[>>もっと知りたい方はこちら](#)

～ぜひ参考にしてみて下さい～

◎「なぜ具だくさんの豚汁には
麦みそが合うのか?」

アツアツ栄養満点の豚汁。
豚肉、ニンジン、ゴボウ、大
根などなど具がたくさん。
一年中温暖な鹿児島では…

[>>続きはこちら](#)

商品紹介です。よかったらどうぞ

鹿児島 かんたん
鹿児島の「黒豚料理」と
「カツオ料理」を産地直送

このレシピにアドバイス
もらった3人の料理人

【和食の料理人】

今、世界中で注
目される和食、
大切なのは素材
の良さを活かす
こと! 和食はアレンジも簡単
に出来ますよ

居酒屋くん太 料理長
宮脇明則

【中華の料理人】

家庭で作る場合

Readerが必要です。
Adobe Readerをお持ちでない
場合には、Adobe社のホーム
ページからダウンロードしてく
ださい。

3. 片栗粉をつけて油で揚げる
唐揚げも私も大好きです。おいしくてたくさん食べられたら
うれしいですね。
とっても簡単で安くで出来る唐揚げ。
ぜひみなさんもお試しあれ

は火力を考えて
小分けして、愛
情をこめて笑顔
で作りますよ



美華園本店 調理主任
橋口 公一

【洋食の料理人】

美味しい料理に
ルールなんてい
りません、基本を
しっかりあとは、
自信をと、愛情で～す。皆さ
んがんばってください！



食喜 KU-KI 店主
瀬戸山 太一