



鶏の唐揚げ

ヘルシーに見えてそうじゃない、高カロリーに見えてそうでもない、どちらも決めるのは胃袋ですってことにします。

今回はただただ食べたい、知らない人を知らない唐揚げを久しぶりに作ってみました。

油物がほんと大好きで、でも油物はカロリーやら太るやらと可哀想な扱いされがちなので、なるべく外では油物を食べないで家で自分で作るときだけは食べていい、という決まりにしています(たまにはご飯屋さんでもそりゃ食べる)。

なぜなら、やはり味付けから肉の種類、油まで全部自分で確認できるからです(こだわり強そうに見えてそこまで強いわけでもないのが安心を)。誰だって熱い油は嫌いだ、口に入る油は大好きですよね。

私もその1人です。「油物こそ、目でみろ、自分で作れ」と言ってるのが私で、これは家系が続く限り言い伝えに残したいです。

私が家で唐揚げを作るときのお決まりをご紹介します。

唐揚げは鶏もも肉がおすすめで、ご自分の食べたい分だけお買い上げください。それを子どもの頃に集めたガチャガチャサイズくらいの形に切ります。

私は味が濃いのが好きなので、今から話すことは味濃いいと思いがら聞いてください。

薄いのが好きな方はこれから話すよりは自分で決めて下さいね。

そうしたら、スタートです！

まず、**透明度まではいかないがスーパーでよく見かけるしらうら**ビニル袋を二重にします(豪快な方はジップロックなど)。

そこに**冷たい何も知らない鶏肉**を入れてあげます。

やれやれと**ポツタリくつろぐ鶏肉**に、上からいくつかかけ流していきます。まずリーダーとして先に流れるの

は、**お醤油を全員に気づかれるくらい**の量、お酒も同じく全員気づく量、乾燥しきった粒に見える鶏ガラスープの素を、**こんな量で味するか？**との程度にふります。

入れすぎても入れなさすぎても、あまり変わるわけではないので気にしすぎもよくないです！

そして**匂いが取り柄**になんにくすりおろしかチューブ、生姜すりおろしかチューブを、鶏肉ひとつに**アクセサリ**つけるくらい**の気持ち**でつけてあげて下さい。

あとはごま油をご褒美あげるくらいにします。

最後に気前よく塩胡椒して鶏肉への刺激は終わります。順番は自由です。そうしたら開きつばなしの入り口を柔らかく結んでください。あとでまた開けます。

自分が**二の腕**にして触ってるくらい**の力**で**鶏肉をさらに最終刺激**します。

男のみなさんは自分の力を見せない程度にしてあげてください。

うわっニリやすーい色だ！と濃さや匂いに驚かれてる方は、15分くらい冷蔵庫で冷やしたらもう漬けるのをやめましょう。

わあもういい匂いだお腹すいた！と笑顔になる方は、そのまま30〜60分冷蔵庫にて鶏肉を休ませてあげてください。

あつという間に待たせている鶏肉を思い出す時間になります。

面白いくらいにプツたりした鶏肉があるはずですよ。

好き好きな入れ物に片栗粉と少しの小麦粉を入れて、潤い満タンの鶏肉を一気に**パサパサ雪世界**にしてあげます。

あ、その前にみなさん**激熱**油は用意できてますか？

私はたまにの油物なので、ここは贅沢御免でオリーブオイルを170度くらい熱々にします



(飛び跳ね、指を入れ、るなど命かけて shouldn't ください)。
熱々に見えなくてもそこは想像を絶する熱さです。

170度にいきましたら、**パサパサ鶏肉をおにぎりを一握りの気持ちで「いつてい」**の後押しで油へ。
すぐさま何かしらの反応見せたら、**あ、楽しくやつてるな、と見過ごしてあげてください。**

何の反応もしてくれなかったら一旦取り出してください。油がまだ170度ではありませんそれは、そして全体的に薄茶色になったら、一旦油取り紙(料理用)みたいなのに移し、さらなる高温に油を熱くします。

180〜190度にして、懲りずにまた唐揚げを油へ沈めてください。**だんだんとキャピキャピ音が高くなってきたら、ほんとに出してくれ**の合図です。

しっかりここでは**コミュニケーション**とってください。

これ以上茶色な唐揚げみたくない！ってタイミングでもいいです。

みなさん、「何事も早くがいい」と言われても、先に190度など高温にしてしまうと焦げたり中はまだあつたまってないですから、気をつけてください。

そんな鶏の唐揚げの物語でした。



安全第一で無理矢理な時は油物は控えてください。でもたまーの大量油は身体もそこまで困らないと思います。ぜひ、よろしく願います。