



「料理の力で矢板市を元気に」をモットーに活動する地域おこし協力隊 鈴木 琢弥さんが、おすすめレシピを紹介します。

### 材料 (2人分)

- ・鶏もも肉 (鶏むね肉で代用可) … 1枚 (300g)
- ・すりおろしニンニク …… 10g
- ・すりおろしショウガ …… 20g
- ・しょうゆ …… 大さじ1と1/2
- ・酒 …… 大さじ1
- ・キビ糖 (砂糖で代用可) …… 大さじ1/2
- ・ウーシャンフェン 五香粉 …… 小さじ1/2
- ・こしょう …… 少々
- ・タピオカ粉 (片栗粉で代用可) … 大さじ5~6
- ・サラダ油 …… 適量

A

### 作り方

- ① (鶏むね肉を使用する場合) 鶏肉の上からラップをかけ、めん棒で厚さ6~7mmになるまで叩いてのばす。
- ② Aを混ぜた漬け汁に①を入れ、1~2時間置き、味をなじませる。
- ③ 鶏肉にタピオカ粉をまぶし、5~10分置く。

- ④ フライパンにサラダ油を入れ、中火の170℃で火が通るまでじっくり揚げる。
- ⑤ 火が通ったらフライパンから取り出し、一度休ませながら余熱で加熱する。
- ⑥ 180℃の油で二度揚げし、カリッと仕上げる。



「ダージーパイ 台湾風唐揚げ 大鶏排」



TAKIBI  
SHARE  
KITCHEN



営業カレンダー



メニュー/左から (日替わりメニュー) タンタンメン・カントンメン 各 500円・杏仁豆腐 200円など



調理師として東京で和食歴 10年、横浜中華街で中華歴 12年の経験を積んだ亭主が監修する町中華です。メインメニューは毎回1品入魂。味へのこだわりとコスパに挑戦した日替わりメニューを、心を込めて提供します。

