

とりにく から あ 鶏肉の唐揚げ



給食で大人気の鶏肉の唐揚げを作っているところを紹介します。

朝の8時頃にお肉が届いてから、手作りを始めます。調理員さんたちは大忙しですが、鶏肉の唐揚げは、ほとんど食べ残しがないので、調理員さんたちも喜んで作ってくれます。



- ① みじん切りにしたにんにくと生姜、酒、醤油で鶏肉を漬け込む。
- ② 丁寧に粉(じゃが芋でん粉)を付ける。



- ③ 一つ一つベルトコンベアー式の揚げ物機に入れる。
- ④ 約2時間ほどで2,600個ほどの鶏肉の唐揚げが出来上がり。

