

<照り焼きチキン> 【材料/分量】4人分

・皮なし鶏もも肉開き・・・4枚

(<下味>・しょうゆ・・・大さじ2/3 ・砂糖・・・小さじ2 ・酒・・・小さじ1)

・しょうゆ・・・小さじ2 ・みりん・・・小さじ1 ・砂糖・・・小さじ1

【作り方】

①(しょうゆ～酒)までの下味調味液で、鶏肉を漬け込む。

②テフロンフライパンに①を入れ、両面を焼く。

③鶏肉に火が通ったら、しょうゆ、みりん、砂糖の調味液を入れ、トロミがつくまで鶏肉の両面を焼き、出来上がり♪

※材料や分量は大量調理用になりますので、御家庭で調整をお願いします。

