

프라이드 양념치킨

치킨집 인기메뉴인 프라이드 양념치킨.

아이들과 함께 먹는다면 매콤한 맛보다는 토마토케첩을 넣어 새콤달콤한 맛이 나는 소스가 어울리겠죠? 닭을 튀길 때는 속까지 잘 익도록 꼬챙이 등으로 군데군데 찔러놓은 뒤 2번 정도 튀기는 게 요령이에요. 6월에는 아이들과 함께 '엄마표 프라이드 양념치킨'을 먹으면서 월드컵 경기를 응원하는 게 어떨까요?



Chicken

프라이드 양념치킨

재 료 닭(중간크기) 1/2마리, 녹말가루·튀김가루 1/4컵씩, 땅콩 1/4컵, 계란 1/3개 분량, 식용유 적당량
밀간양념(간장 1큰술, 생강즙 1/2큰술, 후춧가루 약간)
튀김 양념장(토마토케첩·설탕 2큰술씩, 다진 양파 2큰술, 고추장·청주 1큰술씩, 다진 마늘 1큰술, 고운 고춧가루 1작은술, 소금 약간)

- 만들기**
- 1_ 분량의 재료를 고루 섞어 튀김 양념장을 만든다.
 - 2_ 닭은 굵은 밤알 크기로 토막내어 밀간 양념에 20분 정도 재어 둔다.
 - 3_ ②에 계란을 풀어 넣고 잘 버무린 다음 분량의 녹말가루와 튀김 가루를 넣고 골고루 버무린다.
 - 4_ 170°C의 기름에 닭을 1토막씩 넣고 튀긴 다음 다시 한번 바삭하게 튀긴다. 튀긴 닭은 키친타월 등에 받쳐 기름기를 없앤다.
 - 5_ 작은 냄비나 팬에 땅콩을 넣고 볶아 고소한 향이 나면 ①의 튀김 양념장을 넣고 한소끔 끓인다.
 - 6_ ⑤의 양념장이 되직해지면 닭튀김을 넣고 골고루 버무린다.

how to make

▼ Point 4



1_ 닭고기를 뼈째 튀길 때는 2번 튀겨야 속까지 잘 익고 바삭하다. 첫 번째 튀기고 나서 기름기를 빼고 완전히 식힌 다음 다시 한번 센 불에 재빨리 튀긴다.

▼ Point 5



2_ 팬이나 작은 냄비에 기름 없이 땅콩을 볶아서 고소한 향이 나면 튀김 양념장을 넣고 팔팔 끓인다.

▼ Point 6



3_ 튀긴 닭은 식기 전에 뜨거운 양념장에 넣어 골고루 버무린다. 양념장에 버무리지 않고 따로 낸 뒤 닭튀김을 짙어 먹어도 색다른 맛을 즐길 수 있다. 