



배달치킨은 이제 그만!! 오리고기를 튀겨내간장소스에 버무린 튀김요리  
**홈메이드 간장소스 오리튀김**



**이렇게 준비하세요!**

• 재료 : 오리가슴살 2개, 우유 1/2컵, 소금, 후춧가루 약간, 아몬드 약간 • 튀김옷 : 물 2숟가락, 밀가루 1숟가락, 달걀흰자 1/2개 분량, 녹말가루 1/2숟가락 • 간장소스 : 간장 3숟가락, 물 3숟가락, 물엿 1숟가락, 식료청 1숟가락, 설탕 1/2숟가락, 오렌지주스 1숟가락, 통깨 약간 (식료청이 없으면 대신 물엿을 1숟가락 추가해주시면 됩니다)

- 1 오리가슴살을 준비해주세요.
- 2 껍질을 벗긴 오리가슴살을 우유에 20분정도 담궈서 잡내를 제거해주세요.
- 3 잡내를 제거한 오리가슴살을 한 입 크기로 자른 후 소금과 후춧가루를 뿌려주세요.
- 4 튀김옷 재료를 모두 섞은 후 한 입 크기로 자른 오리가슴살을 넣어 튀김옷을 입혀주세요.
- 5 170도 정도로 달구어진 기름에 튀김옷을 입힌 오리가슴살을 넣고, 처음에는 가볍게 튀겨낸 후 기름을 빼고 다시 한번 노릇하게 2번 튀겨냅니다.
- 6 냄비에 간장소스 재료를 모두 넣고 약한 불에서 10분정도 끓여서 진하게 만들어주세요.
- 7 불에 튀겨낸 오리가슴살을 넣고 진하게 끓여진 간장소스를 넣어 고루 버무린 후 마지막에 잘게 다진 아몬드를 넣고 섞어주세요.



1



2



3



5



7