

# ◇ 地鶏を使ったかんたんお料理レシピ ◇

「高校生レストラン」で有名！！  
三重県立相可高等学校 食物調理科作成

## ●鶏の塩焼き（6人前）

材 料	分 量	調味料（材料）	分 量
鶏もも肉 レモン（酢橘）	2 枚	自然塩	小さじ1／2

1. 鶏のもも肉の筋を包丁で切る。塩を表面にふる。
2. 網や金串で焼く。
3. 焼き上がれば、包丁で切り器に盛りレモンを添え 熱いうちに食べる。

