

努努鶏の作り方

1. 揚げる

手羽中に衣を着け、特製のフライヤーで長時間揚げ続けます。

※ご家庭では危険ですのでマネをしないでください。



2. つける

努努鶏の味付けは、揚げた後にするのがポイント。

揚げた後に特製のたれとスパイスを使って味付けします。



3. 仕上げる

味付けを終えたら、仕上げにゴマを振りかけて完成です。

