

8月28日(金)

春雨の炒め煮

油淋鶏



ごはん

わかめスープ



ユーリンチー
油淋鶏



中国では、鶏肉を揚げる時に、少ない油で鶏肉に油をかけながら揚げて作ります。この調理法を「ユーリン」と言い、鶏のことをユーリンチー「チー」と呼ぶことから「油淋鶏」という名前になったそうです。