

- [揚げもの](#)
  - [照り焼き](#)
  - [炒め物・ソテー](#)
  - [煮込み](#)
  - [グリル・ロースト](#)
  - [その他](#)
- 

## 揚げもの

 [yaichinの油淋鶏（ユーリンチー） by yaichin](#) 2011/09/04

投票(89)

- 油淋鶏のタレがピンゴな旨さで激りピしてる。このタレたっぷりのから揚げをメシに「ちょんっ」と置いて、タレが付いたメシも(´ ˋ)ㄴから揚げは下味なしでもがつつりな味ついててもどちらでも旨い。

 [鶏の唐揚げ・3回揚げで中ふわ～外カリ～ by Ulisse](#) 2011/06/12

投票(40)

- 揚げ物も普段まったくしないので、加減がわからない素人なのですが、このレシピ通りに最初の温度以外気にせず「1分づつ3回揚げる」を繰り返せばちゃんと柔らかくジューシーな揚げ具合に出来ました。

 [卵白でサク！フワ ジュワ～ 鶏の唐揚げ by ゆちめぎゅう](#) 2010/10/02

投票(53)

- 卵白を消費したくて見つけたレシピ。ホントに外側がサクサクでおいしかったです。

 [シーちゃんのから揚げ? by おりひめママ](#) 2010/04/04

投票(46)

- ゆずこしょうかけて食べたらもっとおいしい

 [本格的ケンタッキーのフライドチキン風 by あっこりんママ](#) 2009/01/29

投票(346)

- 限りなくケンタに近い味。ケンタ好きにはモッテコイ！！

 [ピクニックから揚げ with Coke by 海辺のキッチン](#) 2008/11/29

投票(60)

- コンソメで下味つけるから揚げなんだけど、味もいいしカリッとして本当おいしい。普通のから揚げに飽きた人には是非おすすめ！
- 手羽先はなかったから唐揚げだけ作ったんだけど、コンソメと塩とブラックペッパーと酒でモミモミして、上新粉と小麦粉同量をつけて揚げるレシピ。味がついてるからそのまま食べられるし、上新粉のせいか知らないけどカリッとしてたよ。

 [名古屋風唐揚げ by む〜が\\*](#) 2008/10/31

投票(62)

- 普通の唐揚げに飽きた時に作る。IHレシピだけど普通のガスで大丈夫です。

 [カリカリ じゅ〜しい〜なザンギ by ふたごっち](#) 2008/10/10

投票(90)

- 漬け込む時のハチミツとごま油がいい仕事してる。冷めても美味しい。

 [カラッと塩味の鶏唐揚げ by れっさーばんだ](#) 2008/06/13

投票(170)

- 下味漬けてる時、こんな少ない量で味がまだらにならないか心配だったけど、ちょっと濃い目かもしれないけど、にんにくの風味に塩味がたまらん
- 自分はコンソメを大匙3くらいのお湯で溶かして鶏肉入れた袋の中で下味つけてる。鶏肉にたいして、かなり少量でもしっかり味がつくよ。醤油味とかのから揚げに飽きた人にはおすすめ。

 [一番人気！チキン南蛮！ by ダナエ姫](#) 2008/03/04

投票(368)

- ボリュームたっぷりでおいしい
- 作って見たら、マヨネーズ(AA省略)でも、見ててどう考えても砂糖多すぎだから半分に減らして醤油を大さじ1.5程増やしたら調度良くなった。

---

## 照り焼き

 [シリコンスチーマーで照り焼きチキン by エビタイツ](#) 2011/06/12

投票(40)

- アホほど簡単にできた。しかも(° °)マヨネーズ-砂糖ではなく蜂蜜、生姜はチューブ生姜を使ったけど、ちゃんと美味しく出来ました。

 [\\*旦那様の抜群 旨辛な鶏の山賊焼き\\*](#) by Lily maman 2011/01/01

投票(53)

- 味が濃すぎてしまったので野菜とか絹揚げを足してちょうどよかった

 [簡単10分【赤い鶏さん】ランチにも by pegupepepe](#) 2010/02/27

投票(96)

- 写真みたいに野菜とゆで卵でカフェの丼ぼくするのが気に入ってる。

 [あたしんちの 照り焼きチキン by あた](#) 2008/08/02

投票(149)

- ・ タレに漬け込まないのでアッサリしてるし、焦げにくくてよかった

 [こっくり味噌てりチキン by ニーナ 4 1](#) 2008/03/04

投票(89)

- ・ 美味しかったー。これ、定番にします。ご飯にあう。
- ・ モモ肉だと重すぎて胸焼けするので、我が家では酒と酢につけこんだ胸肉を使って作ってる。それでも重い、けどご飯が進む

---

## 炒め物・ソテー

 [めちゃうま チキンステーキ by sairamama](#) 2012/02/18

投票(28)

- ・ 和風の味が好きな人とか、普段のおかずにもいいかも。簡単で外れの無い味。
- ・ ステーキにケチャップってどうなのって思ってたけど、うまかった。クセになる味

 [カリカリチキン 粒マスタードソース by ジュジュ](#) 2012/01/09

投票(19)

- ・ マヨネーズ半量で玉ねぎのみじん切りプラスしたけどうまい。鶏じゃなくても何でも合いそう。

 [フランス料理風チキンのクリームソース by こまつた](#) 2011/05/08

投票(47)

- ・ 美味しかった。生クリームじゃなくて牛乳でも良かった。

 [長ネギ 鶏もも肉の塩炒め by maiwan](#) 2011/05/08

投票(40)

- ・ 有りがちだけど下味が良かったのかすごくおいしくできた

 [鶏もも肉のハニーマスタードソース by korojun71](#) 2011/04/21

投票(12)

- ・ ハニマス自体定番かもしれないけど、タレの漬け込みもいらず簡単ウマでした 適度な酸味がいい感じ

 [長ねぎと鶏肉の甘酢炒め, by ラビー](#) 2010/09/04

投票(45)

- さっぱりして美味かったよー

 [とりもも肉のクレイジーソルトソテー by ちょしちょし](#) 2009/12/05

投票(105)

- 冷凍すると肉が柔らかくなるのが原理がわからないけど、簡単にできるのがよかった。シンプルだけど、冷めても旨いし、一枚肉で焼いたのをスライスして、レタスとトマトでマフィンにサンドしたら二度ウーだった。

 [鶏もも肉のガッツリ焼き by chieko333](#) 2009/05/31

投票(416)

- たれが美味しい。安いステーキ肉でも試してみたけどやっぱりウー。分量も覚えやすいし定番になりそう。
- 玉ねぎのすりおろしを最後に入れて煮詰めることで、玉ねぎの甘味がギュッと出ると同時に酢の酸味も柔らかくしてくれる。酸味が嫌な人は、酢を半量にするか、たれを絡めてからしばらく煮込むといいと思います。メインよし、おつまみよしのレシピだと思いました。

 [食べ過ぎ注意 鶏肉のねぎマヨポン炒め by おぶうさま](#) 2008/03/04

投票(179)

---

## 煮込み

 [チキンのマスタードサワークリーム煮 by KT121](#) 2012/01/09

投票(3)

- マッシュルームなくてしめじ、レシピ主おすすめのレーズン入りライスを添えてみた。オサレな店で食べるような味で結構感動したw生クリームのソースは途中で飽きたりしてたが、サワークリームって初めて使ったけどいいね。

 [旨コクやわらか バーベキューチキン by eyeyechan](#) 2012/01/09

投票(12)

- 鶏肉がホロホロになるくらい煮たら美味しかった

 [鶏肉のトマト煮込み, by ラビー](#) 2011/07/17

投票(19)

- トマトピューレーを使うことで、変な尖った味がしなくておいしかった。しかし水700ccも入れると、玉葱から水分でレシピの1時間じゃ全然煮詰められない。写真は水っぽくないのに、つくれば汁気多いのはそういうわけだったのかと。次の日に余りをもっと煮詰め

でドロリ状態にし、とろけるチーズを入れてまぜまぜ、つくれば書いてあったパスタソースとして食べてみた。これがとてもおいしかったよ。このレシピで食べるんじゃなくて、チキンのトマトソースパスタとして使用するためにまた作ろうかな

### **簡単 鶏肉の赤ワイン煮込み** by めけてー 2009/10/11

投票(107)

- 赤ワイン消費したくて昨日作ったけどウマーでした。胸肉の場合、薄めに削ぎ切りするといーと思う。モモ肉のほうがおいしいかも。
- もも肉を使って、さらにニンニクのみじん切りを入れてみた。
- レシピ通り大きめ一口大に切ったけど、なるほど、薄く切った方がいいなと思いましたわ。きのこ無かったんで、食感似てるかなとアスパラ入れました。っていうかタマネギがうまい！
- 超カンタンなのに豪華に見えるしウマイ！温野菜を添えたけどアレンジも色々できそうだよね 今度はマッシュルームをごろごろ入れてみようと思う。

### **鶏ももとナスの南蛮煮込み** by まっこり2 2009/08/31

投票(57)

- 南蛮酢大好きな人にはもってこいかも！

### **ご飯おかわりいい！鶏の大根おろし煮** by kunhi 2009/03/04

投票(413)

- 胸肉で作ってもウマだった。大根スープをご飯にかけて食べても美味しい。
- 見た目はアレなのは確かなので、ぶつ切りじゃなくてスライスして、出来上がったなら綺麗目に並べてから大根かけて、上にあさつき散らしたりしてる。
- 美味しかったけど、醤油辛かった。大根おろしの水分の量次第なのかな？
- レシピ通りだと黒すぎる&塩辛いので醤油を大1.5に減らして煮込む段階で少し塩足してみたらちょうどいい色と味加減になった気がする 鶏肉が柔らかくて美味しかった

### **鶏もも肉のみぞれ煮** by chanko 2008/10/10

投票(84)

- さっぱりあっさりしててうまかった 素朴な味

### **煮るだけ てりてり チキン** by むうくん 2008/03/04

投票(336)

- 疲れて料理する気になれない時はよくお世話になっています。
- 今年はこの作り方でチキンロールにして御節にする
- うちはこの残り汁で煮卵作るのが目的でよく作るけど砂糖が多過ぎるのでいつも半分にしてる。
- 砂糖控えるより、酢を増やしている。肉は唐揚げ用に切つてあるのを使用。白髪ねぎは多目に用意。

## グリル・ロースト

 [\\*クリスマスに\\*ローストチキンレッグ by マーサ](#) 2012/02/18

投票(1)

- うちには骨付きじゃなくて冷凍してたもも肉でやりました。
- ナンプラーなしだったけどうまかった
- 唐揚げ用のお肉で作りました！漬けた日数は一日。唐揚げ用のお肉だったからか一日でも十分味が染みてました！ただこれは好みだと思うけど自分は少し味が濃いかなと思った。最初なのでレシピ通り作ったけど醤油や砂糖の分量を気持ち薄めにしてもいいかもしれない。唐揚げ用のこぶりな鶏肉だったので濃かったのかも。でもサラダの上に乗せて食べたら美味しかったよ！

 [ボール要らず！簡単タンドリーチキン by KaHo M](#) 2011/06/12

投票(9)

- 鶏を焼きながらフライパンの余った部分で野菜を炒めて添えました

 [本当のインドのタンドリーチキン by プラパール](#) 2011/04/21

投票(7)

- 丸二日漬けこんで食べてみた感想を。かなりスパイシーで、チリペッパーが特に効いてる感じがします。かなり辛いので、好みの問題ですかね。ただ、これは焼き方に左右されるレシピでもあると思いますね。ジューシーだったというレポも多いので、焼く際の、ソースの落とし方、オープンの温度に左右されると思います。鶏肉が嫌いでなければ、これはかなり本格的なレシピなのでぜひお勧めですが、焼き色をある程度つけるために、オープンの温度を焼き上がり5分前に220度程度にするとか工夫はできそうです。

 [インド直伝！本格的タンドリーチキン！ by ふたりでえ](#) 2011/04/21

投票(7)

- バターはレシピよりも減量で作ってる とにかくビールが進む 漬けてオーブンで焼くだけなのが嬉しい

 [濃い味 ローストチキン by sakuhima](#) 2009/10/11

投票(104)

- 本当絶妙な味付けになって綺麗なテリができるのもすごくうれしいし、もちろん味も美味しかったです。
- 今朝仕込んで夜オーブンで規定通り+グリルで10分焼いた。夫と子供に大好評でおいしかった。焦げるくらい焼いた方がウマー
- 24日に作ったよ 23の夜からつけてたけどめっちゃめっちゃ濃いつても無くウマーだったちなみにうちにもマスタードがないので入れなかったけど(もちろん和カラシも入れてないw)辛いもの好きな旦那もウマウマ言いながら食べてたから無くても問題ないと思う

 [簡単だけど本場の味 タンドリーチキン by ミセス・キッチン](#) 2009/10/11

## 投票(31)

- ・ 酸味の少ないヨーグルトでつくって美味しかった。

## 焼き鳥 [にんにく味噌・明太マヨ・クレソル by ひめ吉](#) 2009/05/31

### 投票(60)

- ・ 胸肉で作ってみたけど、あっさりして意外とうまかった
- ・ にんにく味噌が特にウマーだった これ、大葉が重要なんだね！あるとないとじゃ全然違う印象になる

---

## その他

## 塩水鴨風茹で鶏 by [れいにあ](#) 2011/09/04

### 投票(18)

- ・ 塩麴も入れて作ったよ。しっとりして美味しかったです。

## 酔鶏（ツイチー） by [クッキングSパパ](#) 2011/02/06

### 投票(19)

- ・ 本当の酔鶏とは違うけど手軽。漬け汁はケチって半分にしても、ビニールで空気を抜けば十分浸かる。自分は花椒粒も入れる。冷えた漬け汁は煮こごりになって鶏にからませて食べるとうまい。その煮こごりと茹で汁を使って、翌日火鍋なんかにしても良い。

## 鶏カルピ by [norikom](#) 2008/03/04

### 投票(121)

- ・ 最後のチャーハンまで激ウマ。ホルモンとか豚バラでも美味しかった。
-