

运动会的炸鸡是  
我家的固定项目的说

所以说  
无论如何  
都要做



那么就一起做  
特别的  
美味的  
炸鸡吧

好

这是我  
油炸厨艺的首次亮相

AL GROUP



沥干  
汁水后

加入小麦粉  
仔细的揉搓使其混合

皮没带什么味道  
所以把皮去掉  
也是无所谓的！

调整形状的同时  
在铺上一层  
土豆淀粉

A.L. Group



然后在煎锅中  
倒入油大概  
2cm左右深

在煎锅中立根筷子  
如果出现小气泡  
就说明油温足够…

终于要开始  
炸了嘛

嗯

一次放入  
太多的话  
油温会降低  
从而无法油炸

要分成两半  
去炸吗

嘶

哗  
啦啦  
啦啦

防止油溅的方法  
滤油网

好欸

做好啦

没事的

如果是正常放进去的话  
油是不会溅出来的

炸的过程中  
稍微翻个面

炸至  
两面金黄  
就可以  
取出来了

可以了吗？

（啊啊）

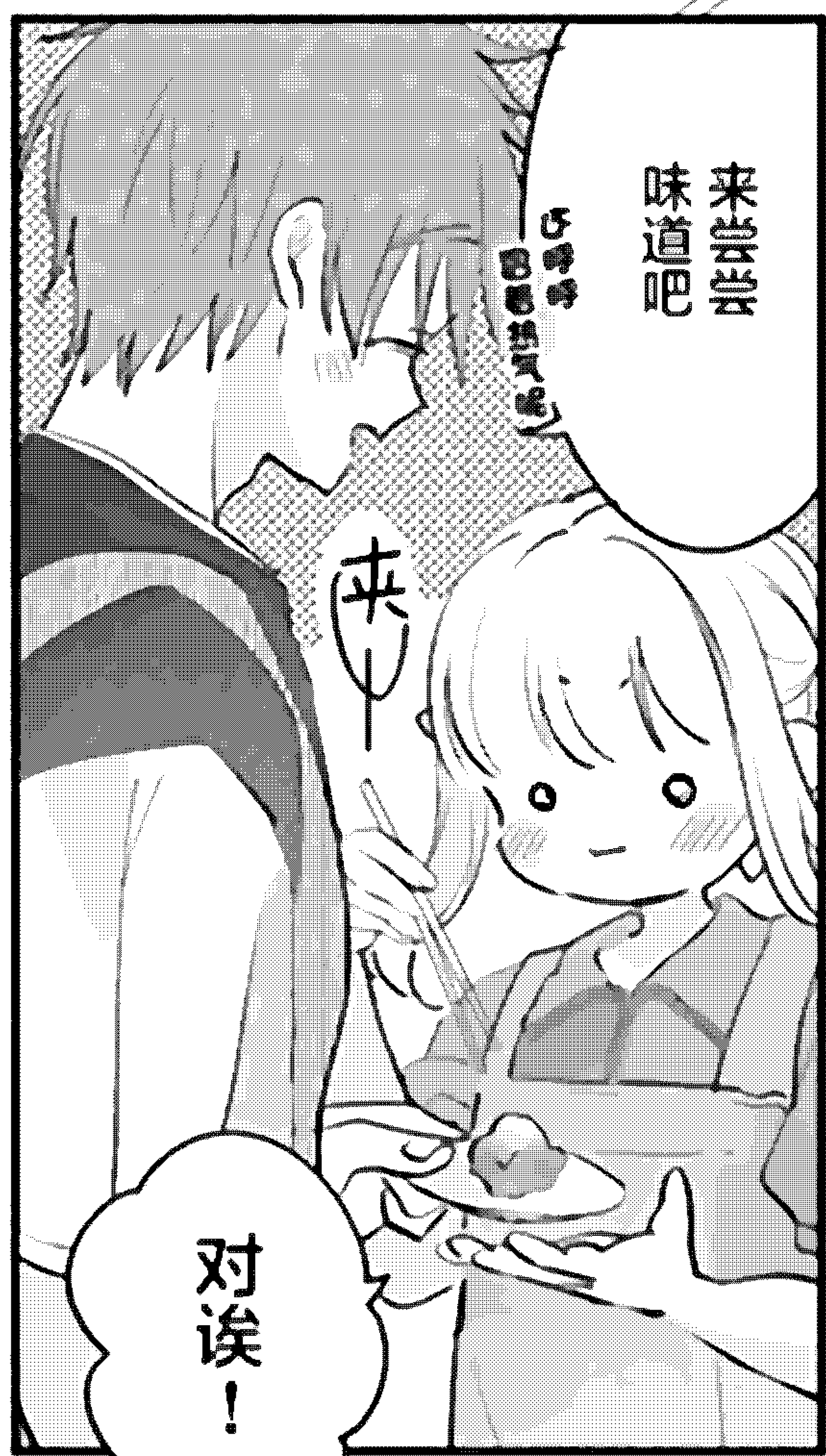




变成金黄色了欸  
看起来好好吃

水分都飞走了  
应该是变的很脆了吧

炸鸡就  
完成了



来尝尝  
味道吧

对诶！



好厉害

看起来很有  
炸鸡的样子呢



嗯

ふう

吧嗒

香脆  
多汁！

酥脆的外衣  
之下的鸡肉  
变得  
鲜美多汁

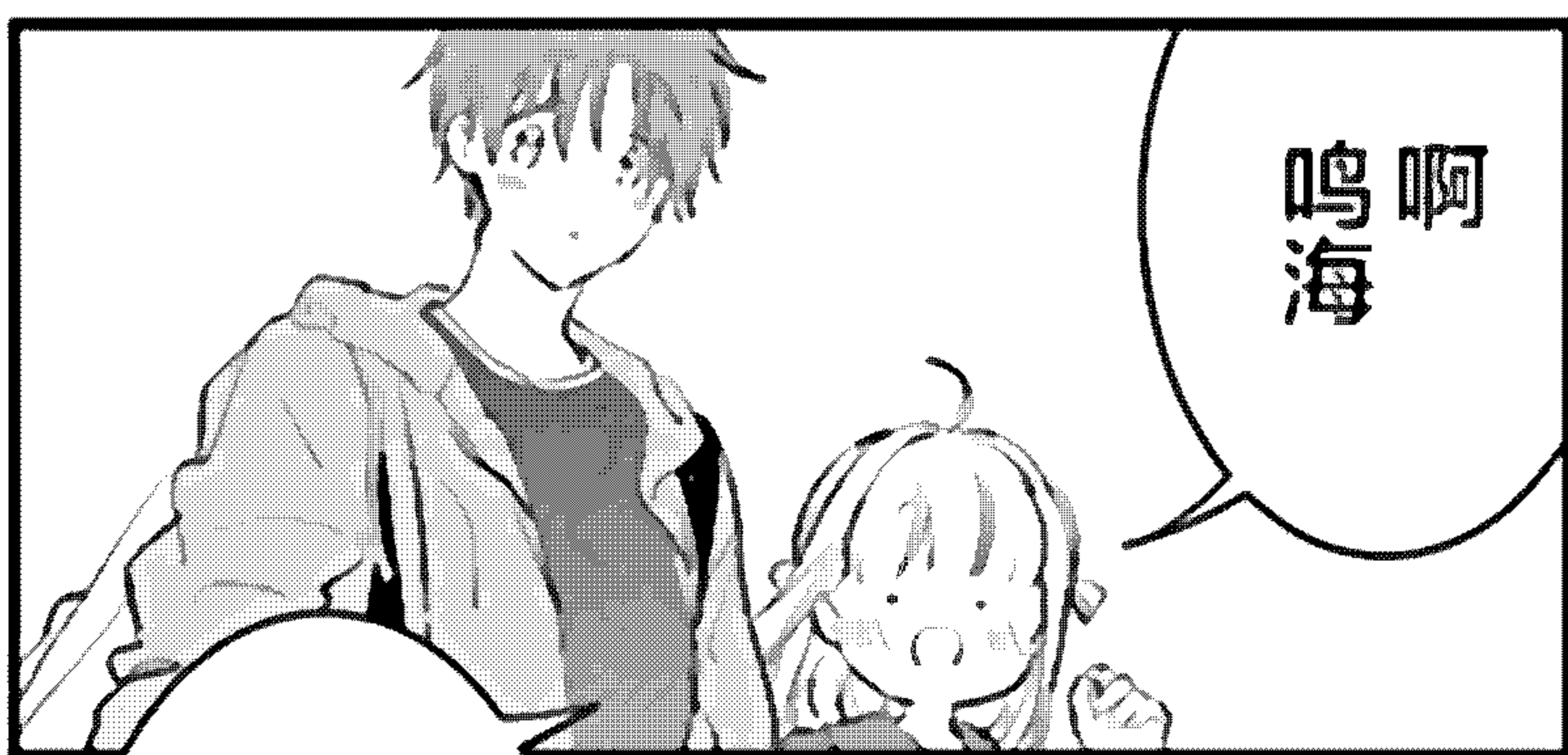
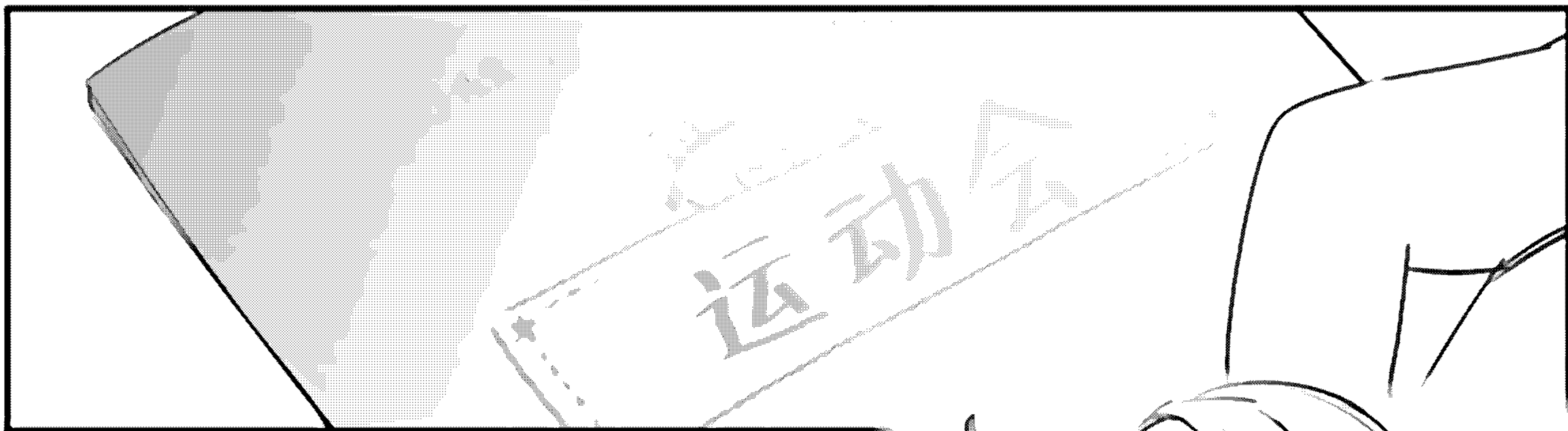


炸鸡挑战  
怎么样？

是大成功呢

剩下的一半在  
二次创作中

ALG UP





A.L.GROUP

那边  
我姐姐和  
叔叔在那里诶

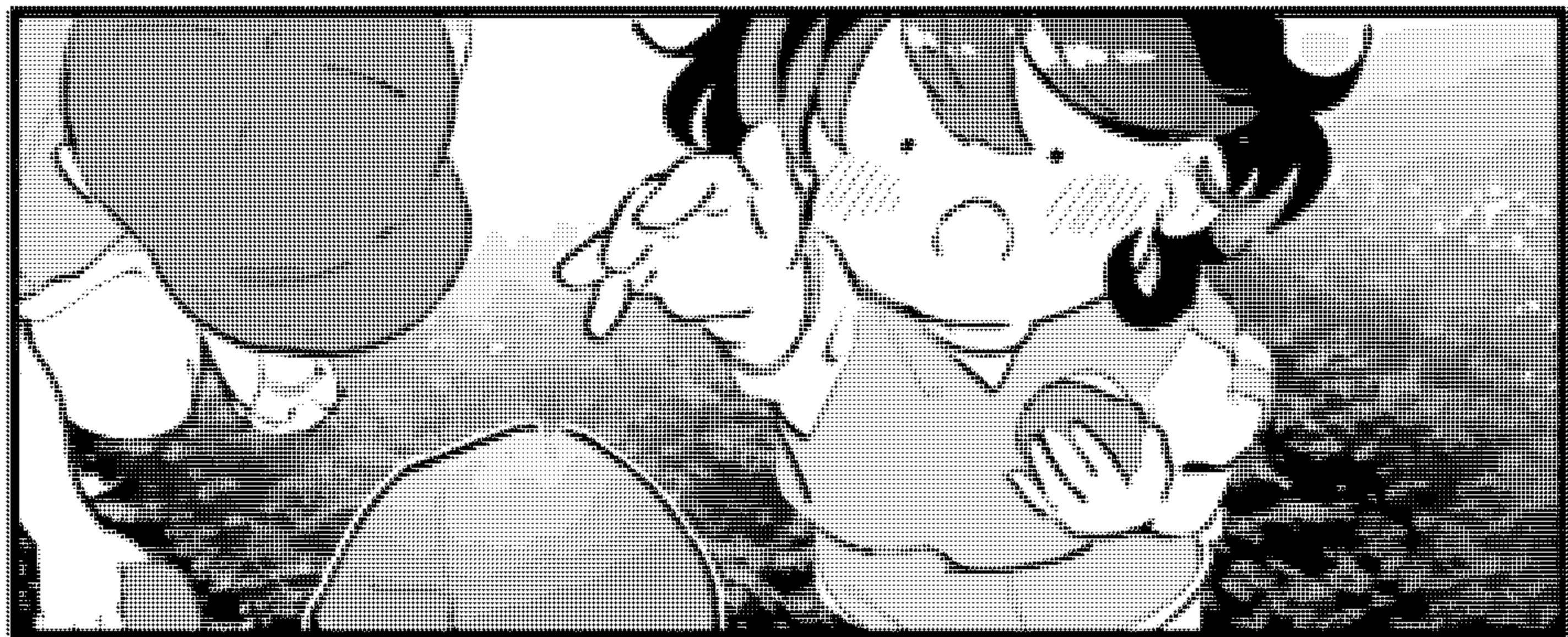
嗯!!

要  
加油哦!

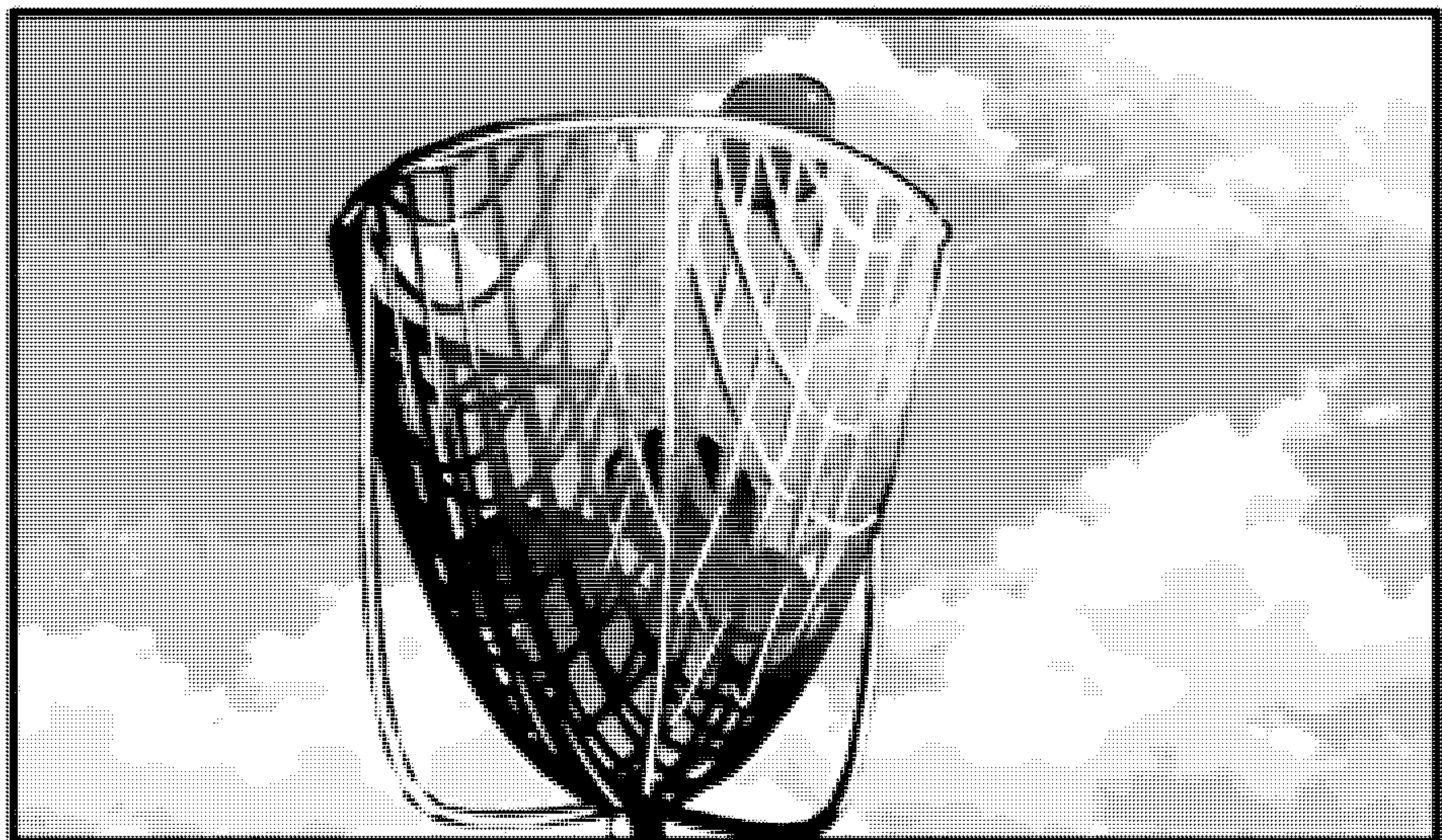
诶

诶

哦!



11



接下来是  
高年级组赛跑

那么  
参加接下来的跑步的运动员

各就各位

预备

A.L. Group



# 招募

# AL-Group

翻校 嵌字 美工 图源

翻校要求

会日语 会说话 会打稿

嵌字要求

有电脑 有时间 有热情

图源要求

提供图源 会找新坑

美工要求

会板绘 会设计

有意者请加测试群

1032018536

首发微博：AL-Group

聊天水群：1015675673

翻译 结城理

嵌字 市井

尾页设计 楚瑞

校对 BICORN

监制 德华

图源 Mekozoko

