

## 鶏むね肉唐揚げ(バター)



卵不使用



乳成分不使用

### —特徴—

- ☆コーンフラワーイエローNo.7 を衣に使うと食感はサクサクに、色は鮮やかに仕上がります。
- ☆コーンの風味が鶏肉の旨味をひきだします。

### 〔 材 料 〕

鶏むね肉	550g
◆ピクル液	
重炭酸ナトリウム	1.5g
トリポリリン酸ソーダ	5.5g
馬鈴薯澱粉	16.1g
食塩	5.5g
乳化油脂	32.4g
ガラスープ (粉末)	8.2g
キサンタンガム	0.5g
砂糖	13.7g
水	136g
氷水	71.5g

◆衣(バター)	
薄力粉	45g
コーンフラワーイエローNo.7	5g
食塩	0.5g
ベーキングパウダー	1.6g
水	60g

揚げ油	適量
-----	----

サニーメイズ公式インスタグラム 🔍 検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

# 株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163  
Fax. 054-364-2578  
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

---

## 〔 作 り 方 〕

- ① 鶏むね肉を、肉たたきで裏表 30 回程度たたいた後、テンダライザーで裏表角度を変えて 30 か所程度筋切りをする。
- ② 氷水以外の材料★を混ぜ、ピクルル液を作成する。
- ③ 鶏むね肉を 15～20 g にカットし、②のピクルル液と混ぜて冷蔵庫で一晩ねかし浸漬させる。
- ④ ③を氷水と共にタンブリング処理する。  
※タンブリング処理中に液温 5℃を保つため氷水を加える。液温が高くなると腐敗の危険があるため要注意。また、液温が低すぎるとピクルル液が浸透しにくくなる。
- ⑤ 処理が終わったらザルにとり、余分なピクルル液を軽く取り除く。
- ⑥ バッターの材料を全てボウルに入れ、ホイッパーで均一に攪拌する。
- ⑦ ⑤にバターを絡め、170℃の油で 2.5 分のプリフライを行う。
- ⑧ プリフライ後は急速冷凍する。

## プリフライ後の調理

- ◇ 冷凍のまま⑧を 170℃の油で 4 分ほど揚げる。
- ◇ 揚げたら網の上に取り出し、油をしっかり切る。