

鶏唐揚げバター



—特徴—

- ☆小麦粉を使用していない唐揚げバターです。
- ☆サクツとした衣が、揚げたて感を持続させます。
- ☆コーンの風味豊かな香りが、鶏の旨味を引き出します。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕

| ピクル液 | |
|--------------|-------|
| エマテック N-100V | 4g |
| ミートグッド 400 | 5g |
| トリポリリン酸ナトリウム | 1.8g |
| グルタミン酸ナトリウム | 2g |
| L-アスコルビン酸 | 0.1g |
| 食塩 | 1.6g |
| 馬鈴薯澱粉 | 5g |
| 水 | 80.5g |

| 下味 | |
|--------------|------|
| ピクル液に漬けた鶏ムネ肉 | 330g |
| すりおろしニンニク | 2.7g |
| 食塩 | 3.9g |
| 上白糖 | 3.6g |
| 黒こしょう | 0.3g |
| ナツメグ | 0.3g |
| 水 | 35g |

| バター液 | |
|------------------|------|
| コーンフラワーイエローNo.7K | 67g |
| アルファグリッツイエロー | 5g |
| コーンスターチ | 20g |
| ベーキングパウダー | 1.5g |
| 食塩 | 1.5g |
| 黒コショウ | 1.0g |
| スーパーラクト No.6 | 5g |
| サンソフト Q-185SP | 0.3g |
| 水 | 150g |

| 分量外 | |
|------------------|----|
| コーングリッツイエローNo.4M | 少々 |

※エマテック N-100V、ミートグッド 400 は理研ビタミン（株）製品です。

〔 作 り 方 〕

- ① ピックル配合通りに、ピクル液を作成する。
- ② ムネ肉を麺棒で軽く叩き、テンザライザーを数箇所打ち込み、袋の中で①と合わせる。
- ③ ②を軽くマッサージし、冷蔵庫にて2.5時間浸漬させる。
- ④ ムネ肉を取り出し、軽くペーパータオルで拭き、一口サイズにカットする。
- ⑤ 下味を作成し、冷蔵庫にて④を1時間漬け込む。
- ⑥ バッター液は全てボウルに入れ、ホイッパーで均一に攪拌する。
- ⑦ ⑤に分量外のコーングリッツイエローNo.4Mを塗り、直ぐに⑥のバター液を絡め、180℃で3分間揚げる。

※ 打ち粉にコーングリッツイエローNo.4Mを使用致しましたが、コーンフラワーイエローNo.7Kを塗して頂いても、サク感に貢献できます。打ち粉を使用して頂いた方が、食感、味共に変化をつけられますが、直接バターに投入して頂いても構いません。

※ 油調時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。