

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

鶏もも肉唐揚げ(ブレッター)



小麦粉不使用



卵不使用



乳成分不使用

—特徴—

- ☆コーンフラワーを下味に使うと鶏肉の旨味を引き出します。
- ☆コーンフラワーを衣に使うと薄付きで軽い食感に仕上がります。
- ☆コーングリッツの粒粒した食感がアクセントになっています。

[材 料]

鶏もも肉	300g
◆下味	
コーンフラワーイエローNo. 7	18.5g
食塩	3.9g
上白糖	3.6g
すりおろしにんにく	2.7g
黒コショウ	1.0g
ナツメグ	0.3g
水	34ml
◆衣(ブレッター)	
コーンフラワーイエローNo. 7	60g
コーングリッツイエローNo. 4P	40g

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 鶏もも肉を軽くペーパータオルで拭き、一口サイズにカットする。
- ② 下味の材料(コーンフラワーイエローNo. 7、食塩、上白糖、すりおろしにんにく、黒コショウ、ナツメグ、水)を全てジップ付き保存袋に入れ、混ぜ合わせる。
- ③ カットした鶏もも肉を②に入れてもみこみ、冷蔵庫で2時間漬け込む。
- ④ ポリ袋でコーンフラワーイエローNo. 7、コーングリッツイエローNo. 4P を混ぜ合わせ衣(ブレッター)を作成する。
- ⑤ 鶏もも肉を菜箸でつかんで取り出し、衣(ブレッター)をまぶす。
※余分な粉があると衣が厚くなってしまうので、軽くはたく。
- ⑥ 揚げ油を 180℃に熱し、⑤を 180℃の油で 3 分ほど揚げる。揚がったら網の上に取り出し、油をしっかり切る。
- ⑦ ※ブレッターを塗した後、時間を置くと質感が変わってしまうので、粉を塗したらすぐに揚げる。
※揚げ時間はあくまで目安なので、実物を見ながら調整する。