

鶏モモ肉唐揚げブレッター



—特徴—

- ☆コーングリッツを使用した鶏モモ唐揚げ塗し粉です。
- ☆リダクションフラワーも使用する事により、コーンの香ばしい風味豊かな香りが楽しめます。
- ☆鶏肉の旨味を引き出し、カラダにやさしい味に仕上がります。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕

| 下味 | |
|----------------|------|
| 鶏モモ肉 | 300g |
| 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 | 1.0g |
| ナツメグ | 0.3g |
| 花椒塩 | 0.8g |
| リダクションフラワーイエロー | 6.8g |
| 水 | 34g |

| ブレッター | |
|------------------|-----|
| リダクションフラワーイエロー | 60g |
| コーングリッツイエローNo.4P | 40g |

〔 作 り 方 〕

- ① 下味の配合を全て混ぜ合わせる。
- ② 鶏モモ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。
- ③ ②を①に入れ、冷蔵庫にて2時間漬け込む。
- ④ ブレッターを作成し、③に塗し、軽く粉を叩く。
- ⑤ 180℃で3分間揚げる。

- ※ 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。
- ※ 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いますので、粉を塗したら直ぐに揚げて下さい。