

# 株式会社 サニーメイズ

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

## チキンナゲット



乳製品不使用

### —特徴—

☆香ばしいコーンの風味が味わえます。

☆コーンフラワーイエローNo.7を加えることで鮮やかなコーンの黄色が得られます。

### 〔 材 料 〕 12個

中身	
鶏のむね肉(ミンチ)	450g
にんにく(すりおろし)	3g
片栗粉	27g
食塩	4.5g
上白糖	4g
黒こしょう	0.3g
ナツメグ	0.3g
卵	20g
氷水	25g

バター液	
薄力粉	20g
コーンフラワーイエローNo.7	20g
ベーキングパウダー	0.8g
食塩	0.3g
水	55g

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  
sunnymaize@oenon.jp  
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

---

## 〔 作 り 方 〕

- ① 中身全ての材料をミキサーにて混合する。
- ② ①を 15gずつに分け、小判型に丸める。
- ③ ボウルにバターを材料を全て入れ、均一に混ぜる。
- ④ 小判型に丸めた肉に、薄力粉を軽くまぶし、バターを絡める。  
※小判型に丸めた肉が緩い場合、冷凍庫で 30 分程度冷まして頂くと硬くなり作業が簡単になります。
- ⑤ 175℃の油で 3 分間油調する。

※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ください。