

## チキンナゲット

### —特徴—

- ☆香ばしいコーンの風味があります。
- ☆サク感があり、鶏肉の旨味が引き立ちます。
- ☆鮮やかなコーンの黄色が得られます。



※調理のイメージです。

中身の配合 (約 30 個分)	
鶏のむね肉 (ミンチ)	450g
ニンニク (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

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

### 〔 作 り 方 〕

- ① 中身すべての材料をミキサーにて混合。
- ② ①を 15g ずつに分け、小判型に丸める。
- ③ バッターは全ての材料を入れ、均一に攪拌する。
- 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。
- ⑤ ④を 175℃の油で3分間揚げる。

※ 小判型に丸めた肉が緩い場合、冷凍庫で 30 分程度冷して頂くと硬くなり作業し易くなります。

※ 焼成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。