

塩からあげのたれ

容器種類	容量	入数	賞味期限	保存条件
フィルム	190g	20	6ヶ月	要冷蔵

【商品特長】

たれに肉を漬けて、もみこむだけで、ジューシーで柔らかい「塩から揚げ」が誰にでも出来る、から揚げ用の調味液です。

塩味ベースの調味液に彩りの良い香辛料を加えておりますので、見た目も華やかでなおかつおいしい「から揚げ料理」が手軽に出来上がります。

【使用方法】

本品1袋に対して、水200ml、片栗粉200g、鶏肉1kgで
ご使用ください。肉に本品と水を加え1時間タンブリングし、(もしくは一晩漬け込む)その後片栗粉を加え、混ぜてから油で揚げてください。
鶏肉以外にも、豚肉、魚介類等にもご使用ください。



塩からあげ～鶏肉～



《材料》

鶏むね肉…1kg
A (★塩からあげのたれ…190g
水…200ml
片栗粉…200g
揚げ油…適量

《作り方》

1. 鶏肉はお好みの大きさに切る。
2. 1、Aを合わせて、1時間程タンブリングする※。
3. 2に片栗粉を加えて混ぜる。
4. 170℃に熱した油で、4分程揚げる。

塩からあげ～えび・いか～

《材料》
えび…1kg
A (★塩からあげのたれ…190g
水…200ml
片栗粉…200g
揚げ油…適量
冷凍ロールいか…1kg
A (★塩からあげのたれ…190g
水…200ml
片栗粉…200g
揚げ油…適量

《作り方》

1. えびは背わたをとり、殻をむく。いかはお好みの大きさに切る。
2. 1のえび、いかはそれぞれ、Aと合わせ、1時間程タンブリングする※。
3. 2に片栗粉を加えて混ぜる。
4. 170℃に熱した油で、4分程揚げる。



塩からあげ～豚肉～



《材料》

豚もも肉…1kg
A (★塩からあげのたれ…190g
水…200ml
片栗粉…200g
揚げ油…適量

《作り方》

1. 豚肉はお好みの大きさに切る。
2. 1、Aを合わせて、1時間程タンブリングする※。
3. 2に片栗粉を加えて混ぜる。
4. 170℃に熱した油で、4分程揚げる。

※：タンブリングをしなくても、一晩漬けこんでもよいです。

※写真はイメージです。