

鶏のから揚げ

【トレハ®の効果】

- ① 時間が経っても肉が柔らかく、ジューシーさを保ちます。
- ② 冷めても硬くなりにくいです。
- ③ 鶏肉の臭みが抑えられます。
- ④ 衣の油っぽさが抑えられます。

【配合目安】

鶏肉の重量に対して2%を加えた調味液に漬ける。



材 料

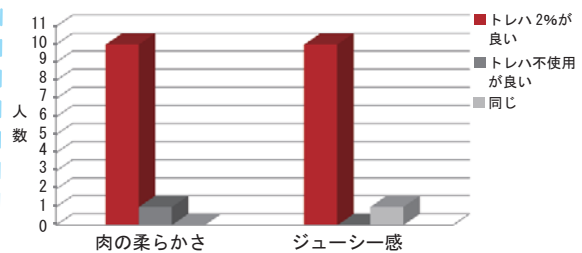
【4人分】

	鶏もも肉	2枚(約500g)
	しょうが	20g
	にんにく	1片
a	醤油	大さじ2
	トレハ®	大さじ1
	ごま油	小さじ2
b	卵	1/2個
	片栗粉	大さじ3
	揚げ油	適量

作り方

- ① 鶏もも肉はひと口大に切る。
- ② しょうが、にんにくをすりおろし、aとよく混ぜ合わせる。
- ③ ①に②とごま油を加え、手でもみこみ約10分間置く。
- ④ ③にbを加えて更にもみこむ。
- ⑤ 揚げ油を170~180℃に熱し、④を1切れずつ入れてキツネ色になるまでからっと揚げる。

◎鶏のから揚げの官能評価



調理1時間後に、官能評価を行いました。
冷めた状態でも、トレハ入りの方が柔らかさ、ジューシー感を保っています。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。

※「トレハ」は日本国内における林原の登録商標です。