

X'mas!

ローストチキン



商品紹介

厨房王 ローストチキン漬込用たれ

濃口醤油に三温糖のコクを加え、玉ねぎ・生姜・にんにくの風味を効かせました。漬込んで焼くだけで程よい焼き色と照りがでる漬込みの



- 容量・入数：1.25kg×12入り
- 賞味期限：製造年月日より10ヶ月
- JAN：4904621125431

ローストチキン漬込用NT

醤油ベースの甘辛いシンプルな味のたれです。適度な粘性で鶏肉によくからみ、照り良く仕上がります。



- 容量・入数：9kg（缶）
- 賞味期限：製造年月日より12ヶ月
- JAN：4904621015916

調理方法



① 材料に対して20%のローストチキンのたれで約半日漬込みます。



② ホテルパンに並べます。



③ スチコン:コンビ180℃(スチーム40%)で15分加熱します。
※鶏肉の大きさによって焼成時間は変わります。



④ トレーに彩りよく盛り付け完成です。

その他にこんな調理方法も・・・

(ポイル法) 本品1に対し、水1を加えて希釈します。肉と一緒に鍋に入れて火にかけ、煮立ったら弱火にして30分煮込んでください。



チキンレッグ



チキンステーキ

