

厨房王 フライドチキンミックス

ご提案

商品案内

厨房王 フライドチキンミックス

オニオン・ガーリックの旨みを効かせ、7種類のハーブスパイス（黒こしょう・オレガノ・クミン・タイム・オールスパイス・バジル・ローレル）で香りよくスパイシーに仕上げた、水溶きタイプのフライドチキンミックスです。

- 容量・入数：1kg×10入
- 賞味期限：製造年月日より12ヶ月



油汚れが少なく、ジューシーに仕上がる歩留まりが良い、水溶きタイプ！

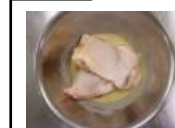
調理手順

作り方①通常(水溶)パターン

- ①本品1kgに対し、水1Lを数回にわけて加えます。
- ②よく溶いてから、材料に衣をつけます。
- ③170～180℃の油で揚げてください。
⇒肉5kgの場合、本品1袋(20%)
⇒肉6kgの場合、本品1袋(16.7%)

作り方②美味しい「ひと手間」ザクザク衣パターン(水溶+まぶし)

- ①材料に対して10%量の本品に、同量の水を数回にわけて加えます。
- ②よく溶いてから、材料に衣をつけます。
- ③材料の5%量を目安に、本品をまんべんなくまぶしつけます。
- ④170～180℃の油で揚げてください。



商品調理例

●鶏もも肉(一口大)

※写真左:作り方①、写真右:作り方②



●鶏むね肉(一枚)

※写真左:作り方①、写真右:作り方②



●手羽元

※写真左:作り方①、写真右:作り方②



●手羽先

※写真左:作り方①、写真右:作り方②

