

鶏唐揚げと、ブロッコリー、茹で卵の甘酢たれ

彩りきれいな甘酢から揚げ

ジャンル

和食

鶏唐揚げと、ブロッコリー、茹で卵の甘酢たれ



調理時間

1分

分量

1人分

材料

業務用若どり唐揚げ（もも肉100%）
ブロッコリー
卵
甘酢のたれ（高知県産柚子果汁入り）
揚げ油

作り方

【準備】
1. ブロッコリーは小房に分ける。

2. スチームコンベクションオーブンをスチームモード100℃に設定し、ブロッコリーは3分加熱し冷ます。（急速冷却があれば使用）

3. スチームコンベクションオーブンをスチームモード105℃に設定し、卵は12分加熱し冷ます。（急速冷却があれば使用）

【調理】
1. 業務用若どり唐揚げ（もも肉100%）を170℃のフライヤーで5～6分揚げる。

2. ボウルに1と、【準備】2と3を入れ、甘酢のたれ（高知県産柚子果汁入り）を加えサッと和える。

3. 容器に2を盛り完成。

«本レシピにおける特記事項»
甘酢のたれ（高知県産柚子果汁入り）の分量は10食分になります。

製品番号・製品名



季節

商品部類

甘酢・南蛮たれ

35629甘酢のたれ（高知県産柚子果汁入り）