

焼鳥

『焦がし醤油』を使用することで、継ぎ足しタレの様なコクと熟成感のある焼鳥に仕上がります。



写真 6本分

材料 6本分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	300g		
<タレ>	100g		
<タレ配合>	(%)		
焦がし醤油	22		
濃口醤油	22		
砂糖	12		
みりん	44		
(合計)	100		

作り方

- ①鶏もも肉を食べやすい大きさに切り、串に刺す。
- ②<タレ>に1時間程度漬け込む。
- ③グリルで6分程度焼き、<タレ>をつけて再度6分程度焼いて出来上がり。

ご提案品

焦がし醤油

こいくちしょうゆに糖を加え、煮詰めて焦がしました。通常のしょうゆにはない焦げ感や香ばしさがあります。調理することで香ばしさやまろやかさが出るため、コクや調理感を付与することができます。