

焼鳥



材料 6 本分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	300g		
焼鳥のたれ	適量		
< 焼鳥のたれ・配合 >		%	
Sロースト醤油	24		
濃口醤油	8		
上白糖	20		
液糖	15		
片栗粉	4		
水	29		
(合計)	100		

料理特徴

Sロースト醤油を使用することにより、漬け焼きをせずに焼成感・調理感を付与できます。

作り方

- ①< 焼鳥のたれ >を鍋に合わせてひと煮立ちさせる。
- ②鶏もも肉は一口大に切り、串に刺す。
- ③②を200℃のオーブンで10分焼く。
- ④③に< 焼鳥のたれ >を塗り200℃のオーブンで2分半焼き、器に盛り付けたら出来上がり。