

鶏肉の中華風もろみ焼き

エステーストを使用したもろみ焼きに山椒と豆板醤を加え、ピリ辛の中華風に仕上げました。



写真 1人分

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉(大)	1枚(150g)		
<調味液>			
エステースト	35g		
酒	27g		
砂糖	5g		
豆板醤	1.5g		
山椒	0.3g		
<付け合せ>			
長ねぎ	適量		

作り方

- ①調味液の材料を合わせ、鶏肉を1時間漬け込む。
- ②200℃のオーブンで、13分焼く。
- ③お皿に盛り付け、白髪ねぎを添える。

ご提案品

エステースト

しょうゆもろみをペースト状にした調味料です。もろみ風味の味付調味液のベースとしてご使用いただけるほか、調味液に少量配合することで、肉や魚の臭み消しとしての効果を発揮し、コクを付与します。