

定番人気の若鶏立田揚げが本格中華料理に大変身レシピ

おすすめ
レシピ!
VOL. 04

オレンジチキン

Orange chicken



甘酸っぱさがクセになる美味しさ!

「オレンジジュースと煮詰めることで甘酸っぱくなったタレを、
若鶏立田揚げに絡めました。オレンジスライスと一緒にサンドする事で
見た目にも爽やかで、売り場で映えます。
清涼感があるのでとても食べやすく、アイ스티ー等と一緒に食べたい一品です。」

一般社団法人 日本パンコディネーター協会 公認
パンコディネーター エキスパート 小林 智慧子さん



使用したのはこの商品

若鶏立田揚げ R1kg

生にんにくとしょうがで味付けしているので、とにかくパン負けしない味!
原材サイズ30〜35gと大きく、食べ応えがある!
冷凍のまま4分揚げ、解凍後なら2分と簡単オペレーション!



- 商品名: ケーオー産業(株) 若鶏立田揚げ R 1kg
- 形態: 4袋 × 4合
- 規格: 1kg/袋
- 添加物表示: 加工でん粉、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類
- アレルギー物質: 小麦、卵、大豆、鶏

レシピ詳細は裏面で! ▶

オレンジの甘酸っぱさと揚げたチキンが極旨!!

アメリカな中華料理『オレンジチキン』

「アメリカ風中華料理」 オレンジチキンとは?



中国・湖南省発祥の「陳皮鶏」がアメリカの中華料理チェーン店で「オレンジチキン」として生まれ変わり、1番人気のメニューに！
その後その人気は世界に広がっています。揚げた鶏肉とそれに絡む甘酸っぱいオレンジソースはさっぱりしたなかに、食べごたえがあり、年齢を問わず愛される味です。柑橘のさわやかさと隠し味のバルサミコ酢のコクが癖になる美味しさ！
しっかりとした味の若鶏立田揚げとオレンジソースは絶妙なバランスで、パンにはさんでパクパク食べたくなります。幅広い層に食べて欲しいサンドです!!



レシピ詳細

※若鶏立田揚げ10個当たりの材料で表記してあります。

材

- オレンジチキン 1.5個
- 紫玉ねぎ 10g
- グリーンリーフ 5g
- オレンジ(2mmスライス) 2枚
- チリマヨネーズ 5g

料

- 【オレンジチキン】
- チキンの唐揚げ 45g
 - はちみつ 小さじ1(7g)
 - バルサミコ酢 小さじ1(5g)
 - 醤油 小さじ1/2(2.5g)
 - オレンジジュース 大さじ1(15g)
- 【チリマヨネーズ】
- マヨネーズ 5g
 - チリパウダー 少々



作 り 方

- 1 紫たまねぎはスライスして水にさらし、水気をきっておく。
- 2 オレンジジュース以外の調味料を煮詰めてとろみがでたらオレンジジュースをくわえる。
- 3 2を煮立てて立田揚げと絡める。
- 4 コッペパンにチリマヨネーズを塗り、野菜とオレンジチキン、オレンジスライスを挟む。



日本パンコーディネーター協会

一般社団法人日本パンコーディネーター協会は、パンを通じた生涯学習の普推進を活動の大きな目標に掲げ、食の世界でのプロフェッショナルを育成・輩出することを目的としています。

■Facebook @pancoordinator ■twitter @pan_coordinator

ご不明・ご質問等ありましたら、最寄りのケーオー産業(株)の拠点にお問い合わせ下さいませ。

HP <http://www.keio-sangyo.co.jp/>