

定番人気の若鶏立田揚げが一番おいしいレシピ



日本パンチェーン協会

コラボレーション企画

パンチェーン

おすすめ
レシピ!

vol.01

チキン南蛮

Fried chicken with vinegar and tartar sauce



レシピ!

- 1 パンを縦に割り、内側にマヨネーズ3gを塗る。
- 2 下に千切りキャベツ10gを敷き、グリーンリーフ3gを挟む。
- 3 若鶏立田揚げを半分にカットし、南蛮タレ15gを絡める。
- 4 衣の面と切り口の面を交互に盛り付けタルタルソース20gを絞って完成!

ここがポイント!

パン屋さんでは、お子様や女性にも大人気の「チキン南蛮」。しかし普通の唐揚げだとパン負けしてしまい、チキン感を味わえないことも。ケーオー産業(株)の若鶏立田揚げなら、甘酸っぱい南蛮タレに絡めてもチキンの味がしっかり残る味付けに!

背割りしたコップパンにコクのあるタルタルソースと若鶏立田揚げを豪快にサンドすると、ボリューム感もあり、また食べたくなる一品に仕上がります。

一般社団法人 日本パンチェーン協会 公認
パンチェーン 小林 智慧子さん



使用したのはこの商品

若鶏立田揚げ 1kg

生にんにくと生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!

原料サイズ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 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