チキンの山賊揚げ

■材料　〔２人分〕　サイミート〔１８０－２００g〕・・・　２枚、 山賊揚げのタレ ・・・　７０g、片栗粉　・・・　１カップ

■作り方

1）

サイミートを解凍し、
水気を切っておきます。

2）

1）をタレに 2 時間ほど
漬け込みます。

3）

表面の水気を取り、
全体に片栗粉をつけます。

4）

170 度に熱した油で、
7～8 分揚げます。

5）

食べ易い大きさに切り
分け、お好きな野菜と
お皿に盛り付ければ
完成です。

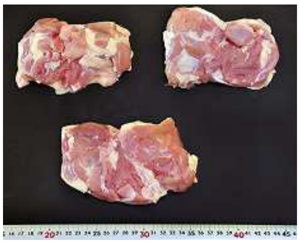
【山賊揚げ】
信州松本の郷土料理。
ニンニク醤油ベースのタレで
下味を付けた鶏の唐揚げです。

……

【商品紹介】

ブラジルチキン　サイズド　サイミート

ブラジル産チキンのサイミートを使い易くサイジングしました。
規格も８０－１００gの小さいものから、２００－２２０gの大きいものまで、
用途に合わせて規格をお選びいただけます。



規格：２Kg×６P
販売者：株式会社　アイ・ビー・シー