作品コンセプト等

| | |
|---|---|
| 作品名 | 沖縄風空上げ |
| 作品のコンセプト及びアピールポイント（工夫した点） | この空上げは、地元産の食材を２種類使用することで、沖縄の風味を味わえるようにするとともに、飽きがこないようにしました。また、レシピをシンプルにすることで、容易に食堂で提供できるようにしました。<br>イカ墨空上げは、黒一色という見た目のインパクトと、素材の風味を重視しました。楽しみながら食べてほしいと思い、外はカリカリ、中はジューシーでイカ墨の風味を味わえる空上げに仕上げました。<br>紅芋空上げは、紅芋の色が鮮やかに出るよう衣に使用する材料の割合や揚げる際の温度を試行錯誤しました。また、下味として砂糖、塩及び生姜を使用し、うま味と紅芋の風味が絶妙になっています。 |
| 材料 | １　共通材料<br>（１）鶏もも肉：１５０ｇ<br>（２）サラダ油<br>２　紅芋空上げ調味料<br>（１）砂糖　：５ｇ<br>（２）塩　：２．５ｇ<br>（３）水　：１００ｍｌ（下味用）<br>（４）おろし生姜：５ｇ<br>（３）紅芋粉　：１６ｇ<br>（４）片栗粉　：１００ｇ<br>（５）水　：１３０ｍｌ（溶き片栗粉用）<br>３　イカ墨空上げ調味料<br>（１）イカ墨　：少々<br>（２）片栗粉　：１００ｇ<br>（３）食塩　：３ｇ<br>（４）調理酒　：５ｇ<br>４　添え野菜<br>（１）レタス　：１００ｇ<br>（２）レモン　：２ｇ<br>（３）ミニトマト：２個 |

| | |
|---|---|
| レシピ | １　下処理<br>（１）鶏もも肉を３８ｇにカットし、２種揚げ用に分ける。<br>（２）２種類に分けた鶏肉に種類ごとに調味料を加え、３０分漬け込みをする。<br>２　紅芋空上げ<br>（１）ボールに片栗粉と紅芋パウダーを加え馴染ませて水を加え、溶き片栗粉作る。<br>（２）下味したつけた鶏肉を溶き、片栗粉つけて１７０度のサラダ油で２分４０秒揚げる。<br>３　イカ墨空上げ<br>（１）ボールに、イカ墨と片栗粉を混ぜ合わせておく。<br>（２）下味したつけた鶏肉にイカ墨片栗粉をつけて、１７０度のサラダ油で２分４０秒揚げる。<br>４　添え野菜<br>（１）レタスを水洗いし、５ｍｍ画の千切りにする。<br>（２）レモンは、１個を縦くし型にカットする。<br>（３）ミニトマトは、横にカットする。 |
| 写　真 | |