作品コンセプト等

作品名	シークァーサー空上げ
作品のコンセプト及びアピールポイント（工夫した点）	１　作品のコンセプト 　沖縄の地域性を生かした空上げをコンセプトに考案しました。 ２　作品のアピールポイント 　漬け込みダレに、あっさりとした泡盛を加えることで、鶏肉に柔らかな甘みをあたえるとともに、シークァーサーのほのかな酸味を生かした、あっさりとした空上げに仕上げました。 　重さを抑えた、いくつでも食べられる空上げです。
材料	１　鶏肉 　鶏もも肉　　５００ｇ（２人前） ２　漬け込みダレ (1) シークァーサー果汁　　大さじ１ (2) 泡盛　　大さじ２ (3) 醤油　　小さじ１ (4) みりん　　小さじ１ ３　ソース (1) マヨネーズ　　大さじ２ (2) シークァーサー果汁　　小さじ１/２ (3) レモン果汁　　少々 (4) ブラックペッパー　　少々 (5) おろしにんにく　　少々
レシピ	１　空上げ (1) シークァーサー果汁、泡盛、醤油、みりんをよく混ぜ合わせた漬け込みダレに、鶏もも肉を半日程度漬け込む。漬け込み時間が長過ぎると鶏肉から水分が抜け、ジューシーさに欠けてしまうので注意 (2) 漬け込んだ鶏肉に片栗粉をよくまぶして、約１７０℃の油で４分間揚げる。一旦油から出して、５分間余熱調理した後に再度、約１９０℃（極力１８０℃以上）の油で２分間揚げたら完成 ２　ソース 　マヨネーズにシークァーサー果汁、レモン果汁、ブラックペッパー、おろしにんにくをよく混ぜ合わせ、色ムラがなくなったら完成

写真	