

築城基地

【柚子味噌唐揚げ】



基地空上げアピール
地産地消食材として、柚子味噌、柚子胡椒を用いました。西京焼きをイメージして柚子味噌の甘さを残した唐揚げです。



材料（2人分）

材 料	分 量
①鶏モモ肉	40 g×8個
②柚子みそ	48 g
③みりん	20cc
④薄口醤油	20cc
⑤でんぷん	適量
⑥柚子胡椒	4 g
⑦柚子の皮	適量

材料（100人分）

材 料	分 量
①鶏モモ肉	16kg
②柚子みそ	2.4kg
③みりん	2ℓ
④薄口醤油	2ℓ
⑤でんぷん	4kg
⑥柚子胡椒	400 g
⑦柚子の皮	500g

調理手順

1 鶏肉に②～④を入れ、もみこみ、なじむまで1日寝かせる。

2 1の鶏肉に⑥を入れ、しっかりとみこむ。

3 でんぷんをしっかりつけて165度の油で5分30秒で揚げる。焦げやすいので時間と焦げ具合の色で管理する。

4 揚げ終わり、盛り付け時に柚子の皮をのせ、お好みで柚子胡椒を添えて完成。



献立担当者

鶏肉のジューシーさと柚子の爽やかな風味が奏でるハーモニーをお楽しみください。



調理担当者

地産地消の柚子味噌の風味と柚子胡椒のうまみを堪能して召し上がりください。



喫食者

柚子味噌のほのかな甘みと唐揚げのサクサク感が絶妙にマッチしていました。

