取扱説明書

プロの仕込み！おうちの
お食事体験をもっと楽しく
する、すぐ使えるパーツ素材

美桜鶏（みおうどり）の低温調理胸肉

低温でとてもしっとりと柔らかく火を通してある鶏の胸肉の自家製サラダチキンです。冷たいままではもちろん、軽く温めればメインディッシュの主素材としてもお使いいただけます。

※切った時、断面に血管の血が赤く残っていることがありますが、火は入っていますので、食べても問題ありません。

1)そのままでサラダや棒棒鶏など冷前菜になります
適宜にぶつ切りにするかスライスして、お好みのドレッシング(洋風、和風、中華風、どれでも合います)、ごまだれ、棒棒鶏のたれなどでお召し上がりください。カットの仕方でも味わいが変わります。

2)クリームシチューやホワイトソース、生クリーム系の料理と好相性です
乳製品系の白い料理と、とても相性がよいです。
コツは、カレーのようなゴロゴロサイズのカットではなく、5〜8mm厚さくらいの、スライスにすること。
そして冷たいまま、できあがったシチューやホワイトソースのなかに入れて、上から軽く押して沈め、ふたをし、火を止めて、5分程度放置します。こうするとパサつかないまま、余熱だけでほどよい温度まで温まります。
(肉を投入したあと、温め直す時は、沸騰させすぎないようにします)

盛り付ける時は、スライスをきれいに並べて上からソースをかけると、レストラン料理のようになります。

☆もうひと工夫！
クリーム系の鶏料理は、バターライスととても良く合います。
炊飯器でご飯を炊く際に、中に洋風スープの素、バター1かけら、塩とこしょうを少々、あれば月桂樹を1枚、入れて混ぜ、普通に炊くだけで、簡単にバターライスが作れます。玉ねぎのみじん切りを混ぜて炊くと、より本格的になります。

3)ステーキはNG
ステーキのように、衣も何もつけずにフライパンで焼くと、温度が急激に上がりすぎてパサつくので、これはおすすめしません。
衣を付けてカツレツやピカタにすると、しっとり感を保てます。

取扱説明書

プロの仕込み！おうちの
お食事体験をもっと楽しく
する、すぐ使えるパーツ素材

美桜鶏（みおうどり）の低温調理胸肉

低温でとてもしっとりと柔らかく火を通してある鶏の胸肉の自家製サラダチキンです。冷たいままではもちろん、軽く温めればメインディッシュの主素材としてもお使いいただけます。

※切った時、断面に血管の血が赤く残っていることがありますが、火は入っていますので、食べても問題ありません。

1)そのままでサラダや棒棒鶏など冷前菜になります
適宜にぶつ切りにするかスライスして、お好みのドレッシング(洋風、和風、中華風、どれでも合います)、ごまだれ、棒棒鶏のたれなどでお召し上がりください。カットの仕方でも味わいが変わります。

2)クリームシチューやホワイトソース、生クリーム系の料理と好相性です
乳製品系の白い料理と、とても相性がよいです。
コツは、カレーのようなゴロゴロサイズのカットではなく、5〜8mm厚さくらいの、スライスにすること。
そして冷たいまま、できあがったシチューやホワイトソースのなかに入れて、上から軽く押して沈め、ふたをし、火を止めて、5分程度放置します。こうするとパサつかないまま、余熱だけでほどよい温度まで温まります。
(肉を投入したあと、温め直す時は、沸騰させすぎないようにします)

盛り付ける時は、スライスをきれいに並べて上からソースをかけると、レストラン料理のようになります。

☆もうひと工夫！
クリーム系の鶏料理は、バターライスととても良く合います。
炊飯器でご飯を炊く際に、中に洋風スープの素、バター1かけら、塩とこしょうを少々、あれば月桂樹を1枚、入れて混ぜ、普通に炊くだけで、簡単にバターライスが作れます。玉ねぎのみじん切りを混ぜて炊くと、より本格的になります。

3)ステーキはNG
ステーキのように、衣も何もつけずにフライパンで焼くと、温度が急激に上がりすぎてパサつくので、これはおすすめしません。
衣を付けてカツレツやピカタにすると、しっとり感を保てます。