

おうちでカンティーマクリスマス特別商品 食べ方マニュアル

■ 総州古白鶏骨付きもも肉の豪快ローストチキン

焼き方：

1) ご家庭のオーブンレンジを「オープン」モードにして、210～220℃で予熱します。（「グリル」という機能がついているオーブンレンジがありますが、温度設定のできる「オープン」機能にしてください）

2) 真空パックを開ける前に全体をお湯で少し温め、中で固まっている油脂分を解かします。

3) 予熱が完了したら、チキンを庫内に入れます。油脂はチキンの上からかけておきます。一緒に入っているにんにくとハーブは、チキンの下敷きにします。

4) 20分～25分焼いて、皮面がきれいな焼き色になったら完成です。

※すでに内部に火は完全に通っています。生焼けの心配はありません。

※レンジによって、庫内サイズや熱源の位置、熱源からの距離が異なるため、皮面の焼き加減に差が出ます。焦げないように念のため、15分経過後くらいから、5分おきくらいに様子を見るようにしてください。ただし庫内温度が下がるので、基本的には扉は開けないようにしてください。どうしても見えづらかったら、最小限の開閉にしてください。

※もし焦げそうだなと思ったら、その時点で加熱を止めて大丈夫です。

※もし25分焼いても皮面の焼き色が足りなかったら、オーブントースターに移して数分焼いてください。すぐに焼き色がつきます。焦げやすいのでご注意ください。

※ご注意

一旦レンジを「オープン」モードにしてしまうと、「電子レンジ」機能はしばらく使えなくなります。もし温めるべきものがあったら、事前に温めておいてください。