

唐揚げ

粉末醤油を使用することで、香ばしさが付与され香りのよい唐揚げが出来ます。



材料 4 皿分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	1kg	黒胡椒(粉末)	0.3
唐揚げ粉	100g		
水	60～70cc		
＜唐揚げ粉配合＞	(%)		
薄力粉	45		
片栗粉	31		
食塩	9		
粉末醤油K-1	6		
グラニュー糖	5		
チキンエキスパウダー	3		
ガーリックパウダー	0.5		
赤唐辛子	0.2		

作り方

- ①鶏もも肉は一口大にカットする。
- ②肉1kgに対し、唐揚げ粉100g・水60～70cc加えてよく混合する。
- ③170℃で約3分ほど揚げる。

粉末醤油 K-1

本醸造醤油の香味を損なわずに粉末化したものです。このままで粉末製品の原料として、また水に溶解すればロースト感のある醤油としてご使用いただけます。

レバニラ炒め

醤油の1割程度の粉末醤油を併用することで、ロースト感のある風味の付与できます。



材料 25 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
レバー	1kg	上白糖	6.5
片栗粉	100g	水	1
揚げ油	適量		
ニラ	700g		
にんにく(みじん)	50g		
生姜(みじん)	30g		
サラダ油	適量		
炒め用調味液	300g		
＜炒め用調味液配合＞	(%)		
濃口醤油	55		
粉末醤油K-1	5.5		
清酒	32		

作り方

- ①レバーは水にさらしておく(30分)。片栗粉をまぶして油でサッと揚げる。
- ②ニラは3cmの長さに切る。
- ③サラダ油でにんにく・生姜を炒め、①と②を加えて調味液で味付けする。

粉末醤油 K-1

本醸造醤油の香味を損なわずに粉末化したものです。このままで粉末製品の原料として、また水に溶解すればロースト感のある醤油としてご使用いただけます。

焼おにぎり(粉末醤油・炊き込み)

粉末醤油を使用することで、醤油の風味とロースト感を味わえる焼おにぎりに仕上げました。



粉末醤油 K-1

本醸造醤油の香味を損なわずに粉末化したものです。このままで粉末製品の原料として、また水に溶解すればロースト感のある醤油としてご使用いただけます。

材料 7 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
<炊き込みご飯>		顆粒だし	2.5g
米	2合	水	73g
粉末醤油K-1	17g		
上白糖	2g		
グルタミン酸ナトリウム	1.8g		
顆粒だし	2.5g		
水	適量		
<つけ焼き調味液>			
粉末醤油K-1	20g		
上白糖	2.5g		
グルタミン酸ナトリウム	2g		

作り方

- ①炊飯器に<炊き込みご飯>の材料を入れて炊く。(水はメモリに合わせる)
- ②①を三角形に握ってグリルで焼き、表面が乾いたところで<つけ焼き調味液>をつける。
- ③②を再びグリルで焼き、表面に焼き色がついたら出来上がり。