

プロの仕込み！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

みおうどり

美桜鶏の低温調理胸肉

1枚単位での販売

¥300/100g(目方販売)

※1枚220～300g程度

※カットもいたします。



数年前に、コンビニお惣菜の“サラダチキン”という、低温でしっとりと仕上げた鶏胸肉が流行りましたが、その自家製豪華版です。フレンチならではの低温調理の技法で、極厚のボリューム肉をびっくりするほどしっとりと柔らかく仕上げてあります。このままでサラダの具材になるだけでなく、温かい料理にも応用可能です。

※応用料理例

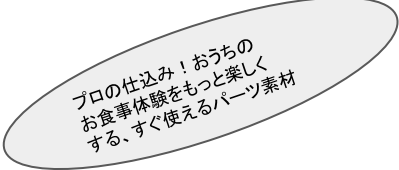
丸かじり（難易度☆☆☆） ミックスサラダの具材（難易度★☆☆）

棒棒鶏（バンバンジー）（難易度★☆☆） ピカタ/カツレツ（難易度★★☆）

鶏胸肉のホワイトシチュー（難易度★★☆）

鶏胸肉のマスタード香草パン粉焼き（難易度★★☆）

取扱説明書



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しゅーしゅーに火を通してある鶏の胸肉です。火を通しすぎるとパサつく、ということがわかっていながらも、生では危ないという心配から、どうしても火を通しすぎてしまうことがよくあると思いますが、これはその心配がありません。温まりさえすれば、しっとりとした柔らかなメインディッシュになります。

※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。火は入っていますので、食べても問題ありません。気になる際は、ペーパーで拭くとぬぐい取れます。太い血管は、ペーパーでつまんで取り除いてください。

1)そのまま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、好みのドレッシング(洋風、和風、中華風、どれもおすすめです)、ごまだれ、棒棒鶏のたれなどでお召し上がりください。

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、軽く全体を混ぜたら、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。