

# クックパー®レンジでから揚げトレー おいしく作るコツ



鶏肉(もも肉または胸肉を8等分に切り分け、調味液をよくもみ込み、15分おく。

### ここがPoint!

商品パッケージで紹介している調味液に含まれるしょうがの酵素の働きでお肉が柔らかくに！お好みの味付けや、市販のから揚げ粉を使うこともできます。



ペーパータオルで押さえるようにして、余分な水けをしっかりと拭き取る。

### ここがPoint!

粉を均一にまぶし、なるべくカラッと仕上げるため、水けを隔々までしっかりと拭き取りましょう！



ポリ袋にかたく粉と鶏肉を入れ、鶏肉の表面全体にうっすらとつくように袋をふる。

### ここがPoint!

袋を下からポンポンとたたきながらふると、均一にまぶせます。

# クックパー®レンジでから揚げトレー おいしく作るコツ



サラダ油をふり入れ、鶏肉の表面  
全体に薄くまぶす。

### ここがPoint!

表面の粉の白っぽさが見えなくなるくらいになればOK!



耐熱皿にトレーを置き、波形シートを  
1枚敷いて、肉を並べる。

### ここがPoint!

肉同士がくっつかないように  
並べましょう!



レンジでチン!

### 【お願い】

調理時は、「クックパー®レンジでから揚げトレー」のパッケージ裏面に書かれている「ご使用方法」や「取り扱い上のご注意」をご覧ください。