

# 鶏つくね

## 【調理例】



## 【特徴】

- 鶏むね肉と大豆ミートを併用したつくねです。
- 植物のおいしさ 鶏油風味を使用することで、大豆ミートを併用した畜肉製品にコクやうまみを付与できます。

## 【つくねのタネ】

材 料 名		割合(%)
粒状大豆たん白質		8.0
A	水	19.0
	植物のおいしさ 鶏油風味	3.0
	つくねのタレ（下記参照）	2.0
	粉末状大豆たん白質	0.8
B	鶏むね挽肉	51.5
	つくねのタレ（下記参照）	4.0
C	長ネギ（みじん切り）	7.0
	全卵	3.0
	しょうが（すりおろし）	1.0
	粉末状大豆たん白質	0.7
合 計		100.0

## 【作成方法】

- ① Aを攪拌する。
  - ② ①に粒状大豆たん白質を加え、水戻しする。（30分）
  - ③ Bを混ぜてよく捏ねる。
  - ④ ②、③、Cを混合する。
  - ⑤ 成型 40g
  - ⑥ 焼成 190℃ 9分
- （お好みで調整）
- つくねのタレを適量絡める。
  - 白ごま（分量外）を適量まぶす。

## 【つくねのタレ】

材 料 名		割合(%)
D	本みりん	36.0
	清酒	32.0
	濃口醤油	28.0
	上白糖	4.0
合 計		100.0

## 【作成方法】

- ① Dを混合して、40%まで煮詰める。

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なると結果が異なることがあります。

※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。

※また本文書記載の内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触いたしましても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。