

スモークチキンを使ったスペシャルメニュー

スモークチキンのマリネ

材 料

○スモークチキン	200g
○玉ネギ	1/2~1コ
○セロリ	1/2枝
○ピーマン	1コ
○黄ピーマン・赤ピーマン	1/2コ
○キュウリ	小1本
○レモン	1/4コ
○パセリ	少々
○塩	小さじ1/4
○コショウ	少々
○イタリアンドレッシング (市販のもの)	1/4c~1/2c

作 り 方

- ①スモークチキンは、皮と身のところを手で細かくさくか、包丁で細く切る。
- ②玉ネギは、うすくスライスし、皿に平に広げ2~3時間以上、冷凍庫に入れ凍らせる。
(辛味をとるため)
- ③セロリは斜めのスライス、ピーマンは輪切り、黄・赤ピーマンは1cm角に切る。キュウリは、スライスしてかるく塩を振り、しんなりしたら手でしぼる。レモンはうすく輪切りにしたものを1/4に切る。
- ④ボールに①と②と③を入れ、塩とコショウを加え、かるくまぜイタリアンドレッシングをかけてまぜる。
- ⑤器にグリーンリーフをしきマリネを盛り、パセリとくし切りのレモンをかざる。

 **宮地ハム**[株]

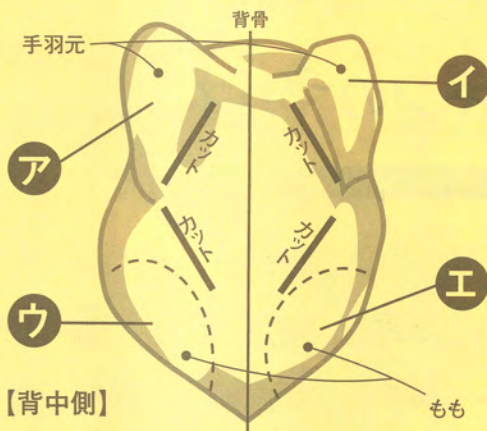
ご注文は
 0120
FreeDial

よい ハム みやち
0120-41-8638

ホームページ◎www.miyachiham.com E-mail:miyachi@eos.ocn.ne.jp

スモークチキンの食べ方

※そのままでも美味しく召し上がれますが下記の通り紹介しておりますのでお試し下さいませ



【背中側】

- ①ビニール袋とネットを外します。
- ②背中側を上になな板にのせ、片手でチキンを軽くおさえて、背骨にそって、ナイフを入れて半分にします。
- ③召し上がる分だけ手羽元 **ア** **イ** もも **ウ** **エ** を、ナイフで切り外します。

- ④胴体の部分を、食べやすい、好みの大きさに、ぶつ切りにしたり、薄くそぎ切りにしたりして、お試し下さい。
- ⑤骨で野菜スープがおいしくできます。
- ⑥残りは、ラップをして冷凍保存されますと、長期保存できます。

そのまま召し上がる場合

- ①チキンを包装している、ビニール袋を外します。
- ②冷たいままのスモークチキンをナイフやフォークなどを使って身をほぐします。
 - ◆サラダやサンドイッチにいれたり、お好みのドレッシングなどでお試し下さい
 - ◆和風…わかめときゅうりの酢の物
 - ◆洋風…きゅうり、セロリ、玉ねぎ、ピーマン、レモンをいれてマリネなど

温めて召し上がる場合

- ①チキンを包装している、ビニール袋を外します。
グリルで弱火で約10分（皮がカリカリになるか、こんがりになるのが目安）
または電子レンジでラップをかけて約1分30秒（700W）