

食堂担当者様各位

2025 年 3 月

桜色鶏天たまごあんかけ丼

干しエビを天ぷら衣に纏わせたピンクの鶏天あんかけ丼です

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
鶏むね肉	3 枚	ごはん	200g
干しエビ	5g	● 天ぷら粉	20g
		● 水	32g
【たまごあん】			
あんかけのたれ	17.7g	水(たれ希釈用)	100g
卵	3/4 個	● 片栗粉	2g
		● 水 (片栗粉用)	4g
【豆苗】			
豆苗	1/50 袋		

<作り方>

【鶏天】

- ① 天ぷら粉に干しエビを混ぜてから、水で溶く
- ② 鶏肉にまんべんなく衣をつけ、揚げる

【あんかけをつくる】

- ① 卵は割って溶いておく
- ② あんかけのたれに水を加えて加熱し、煮立たせる
- ③ 溶き卵を数回に分けて加える。水溶き片栗粉を加える（あんが焦げ付かず、濁らないよう火加減を行う）

【豆苗】

- ① 豆苗は根を落とし 1/3 カットし、分量外の水で茹でておく
- ② 水気をよく切り、粗熱をとる

<盛り付け・提供方法>

ごはんを丼に盛る

ごはんたまごあんをかける

上から見て丼の上半分に鶏天が並ぶようにのせる

豆苗は中央に添える

