

フライドチキンのアメリカンビسケットサンド

<アメリカンビスケット>

5個分

薄力全粒粉	300.00 g
グラニュー糖	8.00 g
塩	1.70 g
ベーキングパウダー	12.00 g
重曹	0.75 g
脱脂粉乳	1.80 g
ラード	60.00 g
Cultured Lowfat Buttermilk	235.00 g

- ①全粒粉、グラニュー糖、塩、ベーキングパウダー、重曹、脱脂粉乳を一緒に篩い、冷凍庫で1時間ほどしっかりと冷やす。
- ②ラードを細かくして①に入れ、フードプロセッサーでラードの粒が残る程度に粉砕する。
- ③Cultured Lowfat Buttermilkを加え、全体に水分が行き渡るようにさっくりと混ぜる。
- ④打ち粉をして2cmの厚さにのばし、φ80mmに抜く。
- ⑤220℃のオーブンで20分程度焼成する。

<鶏肉下味>

4枚分

鶏もも肉（骨なし）	600.00 g
塩	2.00 g
胡椒	3.00 g
あらびきガーリック	3.00 g

- ①鶏もも肉を半分ほどの大きさに切り、全体に塩、胡椒、ガーリックをすりこむ。

<鶏肉漬けこみ液>

Cultured Lowfat Buttermilk	200.00 g
塩	1.50 g
パプリカパウダー	2.00 g
あらびきガーリック	12.00 g

- ①全ての材料を混ぜ合わせる。
- ②下味を付けた鶏もも肉をバット等に広げ、①を回しかけて浸す。
- ③ラップを密着させ、冷蔵庫で1晩寝かせる。

<卵液>

全卵	90.00 g
Cultured Lowfat Buttermilk	40.00 g
タバスコ	30.00 g

- ①全ての材料を混ぜ合わせる。
- ②1晩漬けこんだ鶏もも肉を漬けこみ液から取り出し、①にくぐらせる。

<衣>

薄力粉	260.00 g
ベーキングパウダー	9.00 g
塩	1.50 g
胡椒	2.00 g

- ①全ての材料を混ぜ合わせ篩う。
- ②卵液にくぐらせた鶏もも肉を①に置いて、全体に付ける。
- ③160℃の油で時間をかけて中まで火を通す。
- ④一旦油を切り、180℃の油で色良く揚げる。

<ハニーマスタードソース>

マヨネーズ	56.00 g
ハチミツ	22.00 g
マスタード	56.00 g
レモン果汁	2.00 g

- ①全ての材料を混ぜ合わせる。

<仕上げ>

- ①ビスケットを半分にスライスする。
- ②下の生地にフライドチキンを乗せる。
- ③スライスチーズを乗せる（分量外）。
- ④かりかりに焼いたベーコンを2枚ほど乗せる（分量外）。
- ⑤ソースをかけ、上の生地でおたをする。
- ⑥サラダを添える（分量外）。



アメリカやヨーロッパで
親しまれている
” Cultured Lowfat Buttermilk ”

