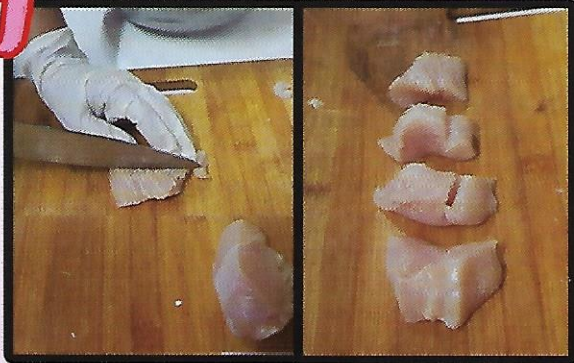


Shio Koji Chicken Karaage

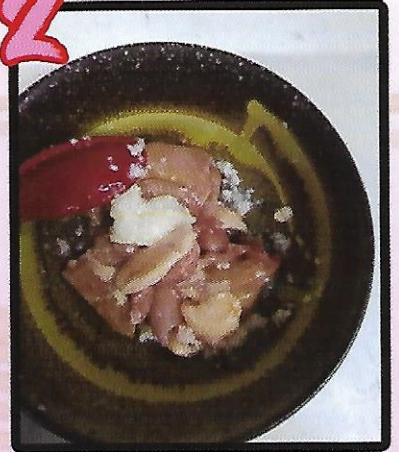
1



หั่นเนื้อไก่ 1x1 นิ้ว

2

หมัก Shio Koji 3%
ของน้ำหนักไก่
ทำให้เนื้อนุ่ม
คลุกเคล้าให้เข้ากัน
แช่ตู้เย็น 4 องศา
60 นาที



3



เตรียมแป้งทอดกรอบ ชุบแป้งทอด

4

ลงทอดในกะทะ ทอดจนเหลืองกรอบ



5

พักให้สะเด็ดน้ำมัน

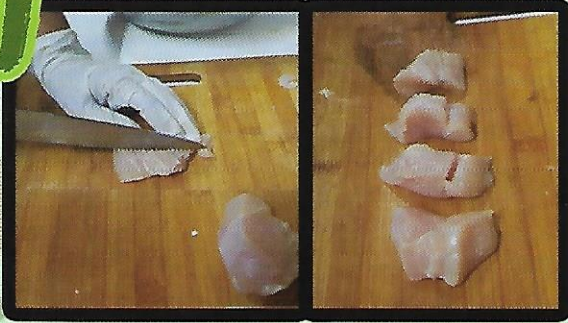


Shio Koji Chicken Karaage



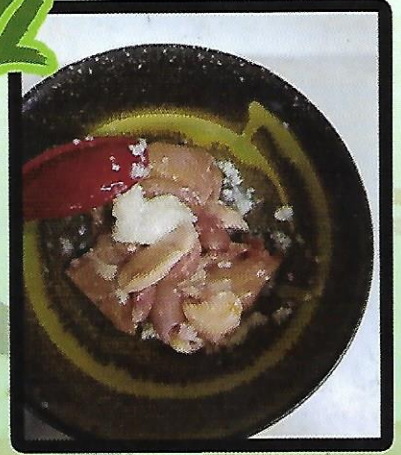
Shio Koji Chicken Yakitori

1



หั่นเนื้อไก่ 1x1 นิ้ว

2



หมัก Shio Koji 3%
ของน้ำหนักไก่
ทำให้เนื้อนุ่ม
คลุกเคล้าให้เข้ากัน
แช่ตู้เย็น 4 องศา 60 นาที

3



นำเนื้อไก่เสียบไม้ ขึ้นย่างบนเตาถ่านจนสุก

Shio Koji Chicken Yakitori



Saba Miso Sauce

1



ปลาซาบะ

2



บั้งปลา

3



ใส่เกลือ 30 กรัม
ในน้ำ 1000 ซี.ซี.

4



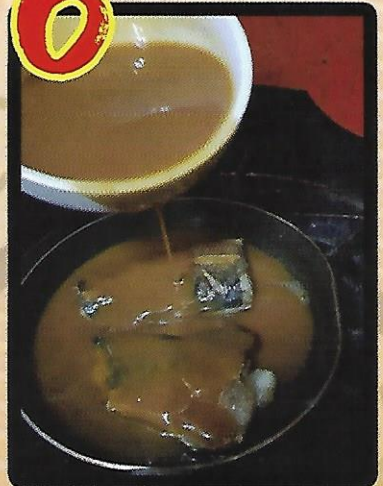
แช่น้ำเกลือ
15 นาที

5



นำปลามาจี่บนกระทะไฟอ่อน
จนปลาเปลี่ยนสี

6



ใส่ซาบะมิโซะซอส 200 ซี.ซี..
ลงในกระทะที่มีปลา

7



ต้มไฟกลางจนปลาสุก

Saba Miso Sauce



Salmon Saikyu Miso Sauce



แลปลาแซลม่อน
น้ำหนัก 80-90 กรัม



ดั่งก้างปลา



ใส่เกลือทะเล 30 กรัม
ในน้ำสะอาด 1000 ซี.ซี.



แช่น้ำเกลือ 30 นาที

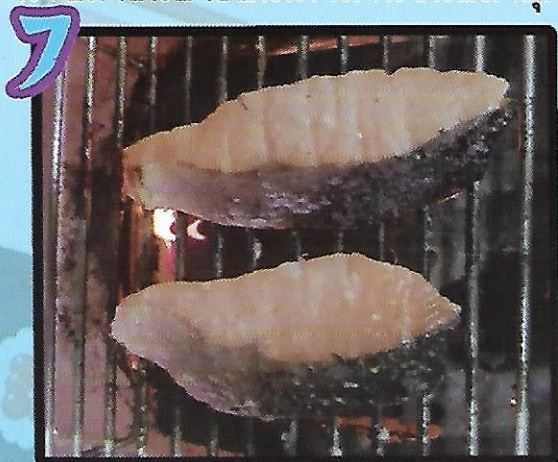


ซับน้ำให้แห้งแล้วคลุกเคล้ากับ
Miso Solution D1 (100 กรัม/ชิ้น)
ให้ทั่วชิ้นปลา



เก็บในภาชนะปิดสนิท
แช่ตู้เย็น 4 องศา เป็นเวลา 2 วัน

นำปลาขึ้นย่างบนเตาถ่านจนปลาสุก



Salmon Saikyu Miso Sauce

