



シンプルだから、アレンジしやすい。

新たな唐アゲ定番メニュー！

American
Pork

BUTAKARA

豚カラ

肉の厚みや枚数で分量調整できるから、盛り付けアレンジも自由自在。

ボックスに入れて、テイクアウトメニューにもおすすめ。

詳しくは裏面を
CHECK!

豚カラとは…

What is Butakara?

アメリカンポークに揚げ粉などを薄くまぶして、油で揚げた料理です。

定食にはもちろん、お酒のおつまみにもぴったり！

色々なソースをつけて、アレンジのきく、飽きのこない逸品です。



Recipe

●材料

ロース2mm厚(アメリカンポーク) …… 適量
キャノーラ油 …… 適量

《ブライン液》

水 …… 200ml
塩 …… 10g
グラニュー糖 …… 8g

《バター液》

牛乳 …… 60ml
おろしにんにく …… 15g
醤油 …… 15ml

《揚げ粉》

片栗粉 …… 50g
米粉 …… 25g
白ごま …… 適量



1
アメリカンポークを《ブライン液》に10分漬ける。



2
水気を切って、網にのせ冷蔵庫で、約2時間ほど熟成させる。



3
フライパンを強火で熱し、キャノーラ油を入れ、190℃にする。



4
《バター液》をつけた後、《揚げ粉》をくぐらせる。



5
1分ほど両面を揚げる。



完成!

Sauce

※ソース参考例

様々なソースを用意することで、
お店独自の味を提供できます。

タルタルソース



よだれダレ

