



## おすすめ解凍方法

### 冷蔵庫の場合



150gの場合  
8~10時間

### 電子レンジの場合



STEP 1

使う分だけお皿に取り  
うすく広げる



STEP 2

150gの場合  
500Wで2分10秒

解凍方法 YouTube

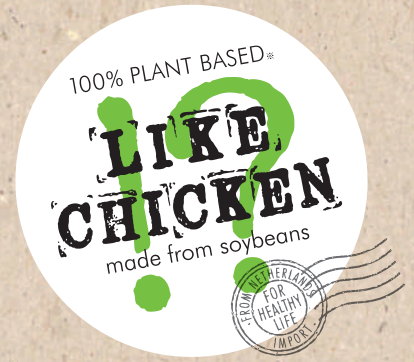
[https://youtu.be/fumSTJ\\_g75U](https://youtu.be/fumSTJ_g75U)



※「PLANT BASED」とは植物由来原料でできたものを指します。

※食塩、香料製剤は植物由来ではありません。ただし動物性のものも一切含みません。





幅広い調理方法で  
おいしく召し上がれます

## 茹でる



Salad chicken  
サラダチキン

## 焼く



Burrito  
ブリトー

## 揚げる



Fried chicken  
唐揚げ

### 茹でる

#### 【サラダチキン風】

- ① 沸騰したお湯の中にLIKE CHICKEN!?を入れます。
- ② さっと茹で、水気をよく切っておきます。
- ③ 食べやすい大きさにさきます。

いつものサラダが、ヘルシーに、ボリュームに。  
お野菜と一緒に、お好みのドレッシングでお召し上がりください。



### 揚げる

#### 【LIKE CHICKEN!? からあげ】

- ① LIKE CHICKEN!? に衣をつけ、粉をまぶします。
- ② 熱した揚げ油に入れ、揚げます。
- ③ 網に取り、余分な油を切ります。

高温でごく短時間で揚げると固くなりなく、  
冷めてもジューシーなおいしさを楽しめます。



### 焼く

- ① フライパンに油（サラダ油、ごま油など）を熱します。
- ② LIKE CHICKEN!? をフライパンに入れ、焼き色がつくまで両面を焼きます。
- ③ お好みの味付けでお召し上がりください。

様々な味付けでおいしくいただけますが、特にてりやきソースやスイートチリソース、黒酢あんなど、とろみのあるタレやドレッシングがよく合います。



調理方法

詳しくはこちら  
You Tube



ホームページ



インスタグラム

