


メニュー名	とりわけ美味しいバーガー		
料理のおすすめポイントやコツ (150字以内)			
<p>豊かな自然と水に恵まれた安芸・備後の山々で、丹念に育てられたみはら神明鶏を使用しました。香りが良く、ほどよい弾力・コクと旨味のある美味しい鶏肉です。野菜も全て三原で作られた新鮮な物を使用しました。みはら神明鶏やわけぎの卵焼きは、調味料を変えることで自分好みのバーガーを作ることが出来ます。</p>			
使用材料と必要な分量 (一人前)	バンズ 1個 レタス 2枚 トマト 1切れ チーズ 1枚 卵 1個 わけぎ 1本	砂糖 小1 しょうゆ 小1 みはら神明鶏 1枚 オリーブオイル 大1/2 砂糖 小1/2 コソソメ 小1/2	塩 小1/2弱 にんにくチューブ 0.5~1cm
調理方法と調理時間	<p>・みはら神明鶏</p> <p>① 鶏むね肉は皮面からフォークで数カ所刺す。</p> <p>② 耐熱性のポリ袋に①・みはら神明鶏・オリーブオイル・砂糖・コソソメ・塩・にんにくチューブを入れ、よく揉み込む。空気を抜いて口を閉じ、30分以上おく。</p> <p>③ 鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、弱火にして②を入れる。2~3分茹でたら火を止め蓋をしてそのまま20分ほど置く。</p> <p>・わけぎの卵焼き</p> <p>① 卵・砂糖・しょうゆを混ぜる。</p> <p>② フライパンで固まるまで焼く。</p> <p>お好みで具材を挟んだら出来上がり。 (調理時間 30分)</p>		