

# 【CHICKEN CHUNK RECIPES】

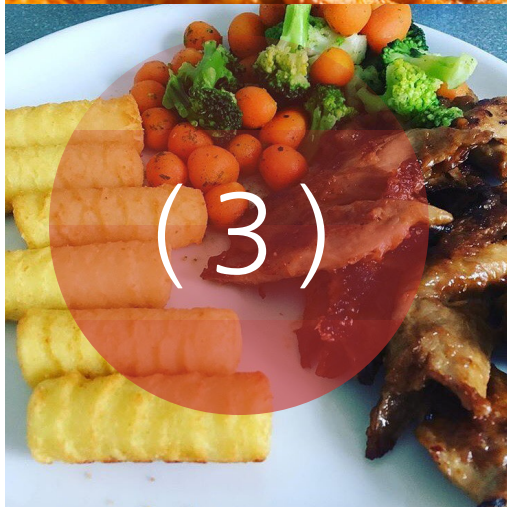
(Strong Point)

～健康を気にする方に最適～

コレステロールフリー、低脂質、低カロリー

～女性に嬉しい3大栄養素～

食物繊維、大豆イソフラボン、鉄分が豊富



## 【Special Menu】

### (1) チーズタッカルビ

チキンチャンクを熱したフライパンの上でしっかり焦げ目がつくまで炒めます。一度チキンチャンクをお皿にあげます。次にタッカルビのタレと野菜を炒めます。十分に炒め終わったらお皿に移したチキンチャンクにまんべんなくかけます。最後にチーズをのせてガスバーナーで焼いたら完成です。

### (2) タンドリーチキンサラダ

チキンチャンクをタンドリーチキンの素と会えます。熱したフライパンでチキンチャンクをしっかり炒めます。お好みのサラダを準備して最後にチキンチャンクをのせたら完成です。

### (3) 照り焼きチキン

熱したフライパンの上でチキンチャンクをしっかり焦げ目がつくまで炒めます。最後に照り焼きソースをかけてさっと炒めたら完成です。

### (4) クリスピーチキンバーガー

チキンチャンクをタンドリーチキンの素と会えます。熱したフライパンでチキンチャンクをしっかり炒めます。お好みのサラダを準備して最後にチキンチャンクをのせたら完成です。ランチソースとの相性が抜群です。