# Rakutenレシピ

会員登録|ログイン|サイトマップ|カテゴリ一覧| 🌞 通知設定

無料!人気レシピ検索

詳細な検索 📀

検索ワード 白菜漬物 子供が喜ぶ 大根の葉 シャトルシェフ べったら漬け 柿ジャム おからパウダー 豚肉 さつまいも とりささみ

料理: 人気メニュー 定番肉料理 定番魚料理 パスタ お菓子 目的・シーン: お弁当 簡単 節約 季節: 秋の行楽・紅葉 その他: 献立 豆知識 特集 デイリシャス

F 💆 🔞

0

楽天レシピTOP > お弁当 > お弁当のおかず > お弁当のおかず全般 > 鶏胸肉で簡単√手羽風揚げない甘辛 照焼チキンお弁当に



# 鶏胸肉で簡単」手羽風揚げない甘辛照焼チキンお弁当にレシピ・作り方

カテゴリ お弁当 > お弁当のおかず > お弁当のおかず全般



🥙 約10分 🦲 300円前後

鶏胸肉なのにウイング風♬骨が無いので食べ易くお弁 当にもピッタリ♡油で揚げないのでヘルシーです♪

\*ももら\*

〇 つくったよ数 891件		
リピートしたい	簡単だったより	節約できた!!
373	136	155
>ログインしてスタンプを記録しよう♪		
料理をしたらスタンプしてね♪		

+ お気に入り → つくったよレポートを投稿

# 料理レシピ

材料(約2人分~人分)

鶏むね肉	1枚
片栗粉	大さじ1
塩コショウ	適量
炒め用サラダ油	大さじ1
A醬油	大さじ1と1/2
Aみりん	大さじ2
Aお酒	大さじ1
A砂糖	大さじ1

↑ お料理する上で知っていただきたいこと

# 作り方



鶏むね肉を斜めにそぎ切 りにし、食べやすい大きさ にしたら、みりん大さじ1/2 をかけて軽く揉み塩コショ ウで下味をつけます。



①に片栗粉をまぶし、フラ イパンにサラダ油をひき 間隔をあけて鶏むね肉を 入れ中火で両面焼き色 がつくまで焼きます。

②の余分な油をペーパー で取り調味料Aを入れ中 火で煮詰めます。お好み で揚げて下さいね。 ※みりんは①の残り大さ じ1と1/2です。



お好みでゴマおおさじ1/2 程度(分量外)をかけて出 来上がりです♬

# あったか鶏の KIRIN 鍋料理レシピを公開中!

おすすめレシビを公開中!/







### おすすめの特集



レシート送信でポイントたまる!



楽天人気商品を使った牡蠣の土手鍋



毎日菌活!秋はきのこを食べよう』



材料も買える!クリスマスレシピ

もっと見る

# 注目のキャンペーン

対象食材を使ったレシピ投稿&北海道白糠町公式 ファンページフォローで、いくらが10名様に当たる!

特産品レシピ投稿で1000ポイントが毎月10名様に 当たる!都城の美味しさ味わうキャンペーン★第2

もっと見る

### 公式ファンページ新着レシピ



北海道白糠町(しらぬか ちょう)



DSAデイリーストックアク ション



テーブルマーク

公式ファンページ一覧へ

### きっかけ

お弁当用に食べやすくスティック状にした唐揚げをよ く作っていたのですが、よりヘルシーにしようと胸肉に して焼いて作りました♡

著書『\*ももら\*のおうちでカンタン!しあわせ♡お菓子』 (主婦と生活社)

### おいしくなるコツ

※衣ふんわりがお好みの方は溶き卵大匙1を片栗粉 の後にからめて焼いて下さいね♡

みりんを先に少量揉み込むと鶏肉が柔らかくなります が手順③で全て入れてもOKです♬

鶏肉を切る際は繊維を断つように切ると食感が柔ら かくより食べやすくなります♬

### デイリシャス アクセスランキング





もう怖くない!かぼちゃの 切り方&保存方法と簡 単かぼちゃ料理





こどもと一緒に作ろう ♪「りんご×ホットケーキミ ックス」でおやつ時間





ほくほくとろ~り♪「さつ まいも×チーズ」で絶品

# 登録されているカテゴリ

食材: 肉 > 鶏肉 > 鶏むね肉

料理: 定番の肉料理 > 鶏肉料理 > 照り焼きチキン

目的・シーン: お弁当 > お花見のお弁当 目的・シーン: お弁当 > 運動会のお弁当

レシピID: 1400014946 公開日:2015.09.30

# おすすめの公式レシピ



₩ ツイート





お気に入り

☑ メールで送る

₫

携帯に送る



印刷する

### つくったよスタンプ 664件



373

簡単だったよ♪

136



155

最近スタンプしたユーザー











2019.07.07







2019 07 01







最近スタンプしたユーザー





## **つくったよレポート 227件**(200人)





野菜と合わせてメインにしま

美味しいですありがとうござ いました



がちゃこっこ



パサパサしなくて、美味しか ったです



Licca8810

お返事を見る



手羽元で作りました。お弁 当にぴったりの味ですね!ご 飯も進みました♪



カピパラ大好き

お返事を見る▼



胸肉なのに柔らかくて美味 しかったです^\_^



はりゅみ

お返事を見るマ

お返事を見る・

もっと見る(227件)



つくったよレポートを投稿

レシピへのコメント 1件



おかず

### 同じ投稿者のレシピ



HMと炊飯器で簡単♪超シットリ 濃厚かぼちゃケーキ♡



魚焼グリル5分ズッキーニとト マトのカレーチーズ焼き



HMで簡単♡冷え冷えレモンカッ プケーキ』アイス乗せ



レンジで2分HMで簡単チョコバ ナナマグカップケーキ

### おすすめの人気レシピまとめ♪



「鶏むね肉」のおいしくって簡 単なレシピ チキンライス/レンジで蒸し鶏/ 塩麹を使って



安くてヘルシー! 「**鶏むね肉**」 チキンナゲット/自家製ハム/ピ カタ



子どもがよろこぶ「秋の運動 会」のお弁当 秋のお弁当/きのこごはん/さつ

まいもスティック

もっと見る

## おすすめの献立



炒めて簡単!「鶏むね肉」が主 役の献立 6提案

# 関連情報

### 料理名 鶏胸肉で簡単手羽風揚げない甘辛照焼チキン

料理用途 普段の料理 おもてなし お祝い おつまみ おでかけ 贈り物

関連キーワード

お花見 チキン 鶏むね肉 簡単

# お弁当のおかず全般の人気ランキング







鶏胸肉で簡単』手羽風 揚げない甘辛照焼チキ ンお弁当に



れると絶賛のナス・ピー 唐揚げ <u>マン</u>



主人が、いくらでも食べ 我が家の人気者!!鶏の

もっと見る

### >

# あなたにおすすめの人気レシピ



# ご飯がすすむ!鶏むね肉のねぎ塩焼き

カテゴリ 肉 > 鶏肉 > 鶏むね肉



🥙 約10分 🛑 300円前後

### そのままでも、ご飯にのせて丼にしても♪

⟨談⟩ はぁぽじ

# 料理レシピ

**材料**(2人分)

鶏むね肉	1枚(約300g)
塩	少々
酒	大さじ1
片栗粉	大さじ1
○水	カップ1/5
○塩	小さじ1/3
○鶏がらスープの素	小さじ1/2
○黒胡椒	少々
長ネギ	細め2本(40g)
いりごま	小さじ1/2
ごま油	大さじ1/2

続きを表示する



お弁当にもおすすめ!「**鶏むね** 内」が主役の献立 6提案



しっとりおいしく!「鶏むね肉」 が主役の献立 6提案

もっと見る

### 楽天市場の検索結果



送料無料 森永Piknikピクニッ クサンキスト100%ジュースリ プトン TBC ココア各...





【ふるさと納税】宮崎県産鶏か らあげ4.5Kg - 外はカリカリサ クサク 中はフワっと 宮崎...



【47%OFF】キッコーマン し ぼりたて生しょうゆ詰合せギフ ト KG-25[ギフトセット ...



【あす楽対応】神戸牛6点食べ 比べ焼肉600g(3~4人前)【送 料無料※一部地域+500円...

### あなたにイチオシの商品



スツール OR (キ ャスター付き 丸 椅子)...





送料無料【竹炭 パウダー 100g】 食用 チャ...

1,380円



洗える ラグ 日本 製 送料無料 オル タナ 1...

7,950円



∖ランキング1位 受賞!今だけ送料 無料!S...

3,499円



鍋・フライパン(ガ ス火用)のお得な 福袋 5...

5,500円



【ハンドケア手袋 スマホOK日本 製】天然保...

1,000円



画面が

暗くならないから お料理中に最適り

▲鶏胸肉で簡単♪手羽風揚げない甘辛照焼チキンお弁当にのページ上部へ

インフォシーク | 楽天WOMAN | ニュース | 検索 | ポイナビ | 楽天ビューティ(ヘアサロン検索) | ツールバー

キーワード 人気メニュー 定番肉料理 定番魚料理 パスタ お菓子 お弁当 簡単 節約 献立 豆知識 特集 デイリシャス

楽天グループ

▶ サービス一覧

▶ お問い合わせ一覧

おすすめ

【Rakuten Kドリームス】新規会員登録で1,000ポイントプレゼント!

ポイントアップ商品を購入する

映画・ドラマ・アニメ動画を見る

ポイントで本/DVDを購入する

ポイント2倍のカードを申込む

楽天市場

楽天TV

楽天ブックス

楽天カード

企業情報 個人情報保護方針 社会的責任[CSR] 採用情報 楽天レシピ 広告掲載・媒体資料

© Rakuten, Inc.

