ミックススパイス

タンドリーシーズニング(B)

tandoori seasoning (B)

トマトの酸味と スパイシーでホットな 風味際立つ一品

インドの代表料理「タンドリーチキン」がお手軽に作れるシーズニングスパイスです。

スパイシーでホットな風味とトマトの爽やかな酸味が特徴で、かつ、肉を柔らかくする酵素も含まれているため、味、香り、食感が同時に付与できます。

荷姿	1kg×10　10kg
使用方法	鶏肉を３倍量の水で溶いた本品の中に入れ、常温で１時間（冷蔵庫で３時間）程漬け込み、高温のオーブンでこんがりと焼き上げます
賞味期間（開封前）	18ヶ月
原材料	香辛料(コリアンダー、パプリカ、ガーリック、クミン、その他香辛料)、食塩、脱脂粉乳、小麦粉、デキストリン、トマトパウダー、砂糖／酸味料、増粘多糖類、酵素
栄養成分（100gあたり）	エネルギー　326 kcal たんぱく質　11.8 g 脂質　5.1 g 炭水化物　58.1 g 食塩相当量　16.3 g

調理例

タンドリーチキン