



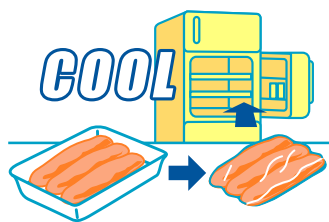
新鮮、だからおいしい
国産チキン。



おいしさ逃さず 上手に保存。

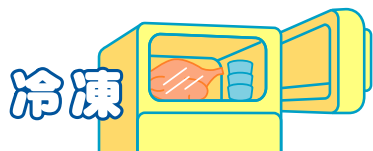
冷蔵庫へ入れる前に。

買って来た鶏肉を良い状態に保つには、一度包装を開いて、ラップの上に薄く平らに広げ、すき間のないようにぴったり包んで保存しましょう。とくに包装の中が高温になりがちな夏場は、必ず包み直してから冷蔵庫で保存することが大切です。



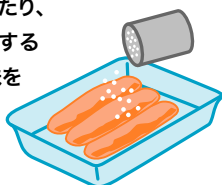
ラップに包んで冷凍。

鮮度の大切な鶏肉は、その日のうちにいただくのがいちばんですが、それができないときは、1回に使う分量に小分けして冷凍保存します。もも肉やむね肉など、大きなものは1枚ずつラップの上に広げ、いずれも空気の入らないようにピッタリ包んで冷凍庫へ。素早く凍らせることがコツです。



下味をつけて冷凍。

調理の目的に合わせて、あらかじめ切ったり、さいたりして、1回に使う分量ごと保存すると便利です。その際、塩や酒などで下味をつけてから保存したり、さらにレンジで酒蒸しにして、冷ましてから冷凍保存する方法もあります。

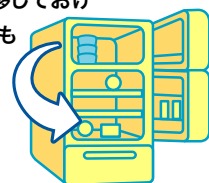


鶏肉の上手な 保存法と、解凍法。

解凍方法も いろいろ。

冷蔵庫に移しておく。

朝のうちに冷凍庫から冷蔵庫へ移しておけば、夕食の支度に間に合うもっとも確実な自然解凍法です。



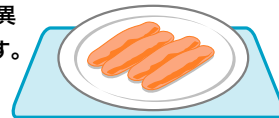
水につける。

ポリ袋に入れて密封。袋ごと水につけておけば2~3時間で解凍。急ぐときは、流水にさらすと10~15分で解凍できます。



室温にならす。

冷凍庫から取り出し、室温で自然解凍するのを待ちます。室温によって解凍時間が異なります。



電子レンジで。

急ぐ場合は電子レンジの解凍モードで。半解凍くらいが基本。肉の中まで熱が通ってしまうと、味がなくなります。

