斉田商事月替わりキャン 開催いたします!





8月にハリ、暑さにも益々拍車が掛かってきました! お出かけなどする際には、水分補給が欠かせませんよね! そこで、生活の知恵第一弾として、ペットボトルを冷たくしたまま長 時間保っておける技をご紹介いたします!!







今月のおすすめレシピ

油淋鶏(ユーリンチー)

[材料]

... 2枚 鶏肉 塩・こしょう ... 少々 油・片栗粉 ... 少々 [香味ソース]

水•酢 ... 大さじ2 ... 大さじ2 ... 大さじ2 しょうゆ ごま油 ... 大さじ1

長ネギ ... 大さじ2 にんにく ... 小さじ1 しょうが ... 小さじ1

(作り方)

- 1)鶏肉を一口大に切り、塩・こしょうを振り 掛け15分ほどおいて下味をつける。
- 2)揚げ油を180°Cに設定して、鶏に片栗粉 をつけて揚げる。
- 3)ボールに香味ソースの材料を入れ混ぜ 合わせる。
- 4) 皿に鶏を並べ香味ソースをかけたら 出来上がり!

どなたでも、参加無料!

参加のお電話お待ちしています♪ 毎月開催!

次回は8月23日(火)開催予定

斉田商事

TEL: 0983-33-0122

FAX: 0983-33-0566

☆新米入荷のお知らせ☆

平成28年宮崎県産 こしひかり 5kg

¥1,980-(稅込)

地方発送も承っております!





ホームページ http://www.saitasyoji.jp

メール info@saitasyoji.jp

Facebookページ

