

商品No.106

いか葱かき揚げ

社長 Y. M

商品製造マニュアル

使用トレイ/バラ販売

量目/g



【添加物及びアレルギー表示】

税込み価格
¥ 円
本体価格
¥

【平準時間】	準備時間	製造時間	盛り付け時間

【作業手順】

<p>＜原材料一覧＞ いかねぎかき揚げセット。</p>		<p>⑤量り込んだ冷水をボールの周りから流し入れる。</p>
---------------------------------	--	--------------------------------

	<p>①解凍したいかをザルに入れサットと水洗いし水切りする。</p>	<p>⑥具材とサククリと混ぜ合わせる。</p> <p>※練り込みすぎに注意</p>
--	------------------------------------	---

	<p>②よく水切りしたいかをボールに入れる。ねぎいかをサククリと混ぜ合わせる。</p>	<p>⑦かき揚げ用鍋に具材を入れる。</p> <p>※具材を2等分し10枚取る。</p>
--	---	--

	<p>③計り込んだ天ぷら粉を具材の上全体に振り入れる。</p>	<p>⑧調理加熱する。鍋を油の中に入れ鍋から離れたら鍋を取り出す。</p> <p>※油温170℃ 表 分裏 分</p>
--	---------------------------------	---

	<p>④具材と粉をサククリと混ぜ合わせる。</p>	<p>①タイマーが鳴ったら、 Tongue で 2 回油を切りあげ台に立てて油を切る</p>
--	---------------------------	--

原材料名	規格	歩留り	使用量	原価	kg	単価	備考
長ねぎ			600g				
いか			500g	300g			
天ぷら粉			300g				
水			200cc				
トータル原価	調理済み重量		利益率	特売価		利率	
円	g		%			%	