

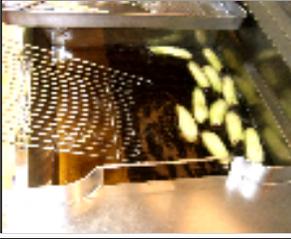


【添加物及びアレルギー表示】

税込み価格
¥ 円
本体価格
¥

		美味しいなすの丸揚げオリジナルたれが美味しい	
【平準時間】	準備時間	製造時間	盛り付け時間

【作業手順】

	<p style="text-align: center;">＜原材料一覧＞</p> <p>丸なす揚げ浸しセット。</p>		<p>⑤容器に盛り付け煮物のたれをなすにかける。</p>
	<p>①なすの皮をむき流水に漬けアクを取り除く。</p>		<p>⑥花かつおをなす全体にかけ、小葱をトッピングする</p> <p style="color: red;">※煮物のたれ cc</p>
	<p>②なすの水分をよく拭き取り、油調加熱する。</p>		<p>⑦なすをトレーに盛り付け、煮物のたれをなすにかける。</p> <p style="color: red;">※煮物のたれ cc</p>
	<p>③トングでなすを裏表返し両面加熱する。</p> <p style="color: red;">※油温170℃-2分</p>		<p>⑧花かつおをなす全体にかける。</p>
	<p>④揚げ台にのせよく油を切る。</p>		<p>⑨小葱をトッピングする。</p>

原材料名	規格	歩留り	使用量	原価	kg単価	備考
丸なす	皮むき		15本			
煮物のたれ						
花かつお						
小葱	小口切り					
トータル重量	調理済み重量		原料原価	歩留り	利率	
kg	kg		円	%	%	