

カルテ用

手 順 書

商品名 夏バテ知らずのさっぱり豚唐揚げ丼

株式会社 クリハラ			
書類作成日	手順書	原材料	品質管理

食材名	重量 (g)	
1 豚バラスライス2.5mm3分割 500g [マルイチ]	500 g	
2 コーンスターチ 80g [相生]	80 g	
3 水煮蓮根Mスライス1/2(7mm) 1kg [マルハ]	50 g	
4 オクラ斜めカット 5kg [HOLUS]	100 g	
5 かぼちゃ	80 g	
6 冷凍ヤングコーン(カット) 500g [神田]	100 g	
7 宝印 五穀酢入り甘辛酢ソース[宝醤油]	300 g	
8		
9		
19		
20		
備考	総重量	1,210 g
	仕上り重量	0 g
	食数	8 食

原材料

<キット写真>



主要栄養成分 100 当り・七訂より	
エネルギー	Kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	m g
食塩相当量	g

作成手順

<p>① ボウルに豚肉を入れ、コーンスターチを入れ混ぜ合わせます。</p>	<p>② 170°Cに温めたフライヤーでレンコン、オクラ、ヤングコーンを10秒油調します。</p>	<p>③ 南瓜を40秒油調します。</p>
<p>④ ①の豚肉を1分油調します。</p>	<p>⑤ 容器にご飯を盛り付け、半量のタレを線掛けします。南瓜以外の野菜と豚肉を盛り付けます。残りのタレを上にかけて南瓜をトッピングして完成です。</p>	<p>⑥</p>

**カルテ用**

**手 順 書**

<b>商品名</b>	<b>海鮮あられ丼</b>
------------	---------------

	食 材 名	重 量 (g)
1	赤いか小切れ 約5-15g 1kg〔三東〕	500 g
2	三陸産カットわかめ 500g (戻し)〔三東〕	200 g
3	玉葱	200 g
4	小えび 500g〔タカスズ〕	50 g
5		
6		
7		
8		
9		
19		
20		
<b>備考</b>	<b>総重量</b>	<b>950 g</b>
	<b>仕上り重量</b>	<b>0 g</b>
	<b>食数</b>	<b>8 食</b>

株式会社 クリハラ			
書類作成日	手順書	原材料	品質管理

原材料

<キット写真>



主要栄養成分 100 当り・七訂より	
エネルギー	Kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	mg
食塩相当量	g

**作成手順**

<p>① ボウルに材料を全て入れます。</p>	<p>② 店内調達の天ぷら粉400gを入れ混ぜて、水400gを入れて混ぜます。</p>	<p>③ 170℃に温めたフライヤーにバラバラと落とし、1分30秒油調します。</p>

	<p>⑤</p>	<p>⑥</p>
<p>④ 容器にご飯を盛り、店内調達のタレ10gを線がけします。③を盛り付けて上にタレを10g線がけて完成です。</p>	<p>⑤</p>	<p>⑥</p>

**カルテ用**

**手 順 書**

商品名	豚肉たっぷり焼肉丼
-----	-----------

株式会社 クリハラ			
書類作成日	手順書	原材料	品質管理

食材名	重量 (g)	
1 キャベツ	400 g	
2 豚バラスライス2.5mm3分割 500g [マルイチ]	500 g	
3 宝印 カルビ焼肉たれWY[宝醤油]	200 g	
4 にら	50 g	
5 カエンペッパー輪切り 2g [相生]	2 g	
6		
7		
8		
9		
19		
20		
備考	総重量	1,152 g
	仕上り重量	0 g
	食数	8 食

原材料

<キット写真>



主要栄養成分 100 当り・七訂より	
エネルギー	Kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	m g
食塩相当量	g

**作成手順**

<p>① 170°Cに温めたフライヤーで、キャベツを10秒油調します。</p>	<p>② にらを1秒油調します。</p>	<p>③ 豚肉は赤身が無くなるまで油調します。</p>

<p>④ ボウルに油調した食材を入れ、タレを入れ混ぜ合わせます。</p>	<p>⑤ 容器にご飯を盛り、④をのせます。</p>	<p>⑥ 店内調達の温玉と、輪切り唐辛子をトッピングして完成です。</p>

**カルテ用**

**手 順 書**

<b>商品名</b>	<b>新ごぼうの柳川風</b>
------------	-----------------

株式会社 クリハラ			
書類作成日	手順書	原材料	品質管理

	食 材 名	重 量 (g)
1	笹切牛蒡薄(140g真空)	140 g
2	玉葱	100 g
3	豚バラ1/4カット 200g [青木]	200 g
4	凍結全卵500 500g [三東]	500 g
5	甘辛ソース 250g [マルイチ]	250 g
6	コーンスターチ 80g [相生]	80 g
7	わけぎ	25 g
8		
9		
19		
20		
備考	総重量	1,295 g
	仕上り重量	0 g
	食数	8 食

原材料

**<キット写真>**



主要栄養成分 100 当り・七訂より	
エネルギー	Kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	m g
食塩相当量	g

**作成手順**

<p>① ホテルパンにクッキングシートをひろげ、玉葱、豚肉を並べ、卵を全体にかけます。</p>	<p>② ①をコンベクションのコンビモードで、180℃、加湿100%で8分加熱します。</p>	<p>③ ボウルに牛蒡とコーンスターチを入れて混ぜ合わせます。170℃に温めたフライヤーで牛蒡を1分油調します。</p>

<p>④ ボウルに②を入れ、かるくほぐします。</p>	<p>⑤ 容器にご飯を盛り付け、④のをせ、タレを上げします。</p>	<p>⑥ 牛蒡をトッピングして完成です。店内調達のわけぎを真ん中にのせると更に商品が引き立ちます。</p>