

カルテ用

手 順 書

商品名	パッタイ
-----	------

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	もやし250g	250 g
2	玉葱	100 g
3	にら	80 g
4	活メボイルむきエビ 2kg [TFJ]	96 g
5	業務用 フォー[神田物産]	300 g
6	LLパッタイソース 200g [つくば]	200 g
7	切人参(皮付き)3×3×50mm	50 g
8		
9		
10		
11		
12		
備考	総重量	1,076 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	mg
食塩相当量	g

作成手順

<p>①パットにフォー、水900gを入れ、フォーが水に浸かるようにして10分浸します。</p>	<p>②①にパットを被せ、コンベクションのコンビモードで、180℃、加湿100%で10分加熱し、加熱が終わったらパットをはずさず10分蒸らします。</p>	<p>③170℃に温めたフライヤーで、もやし、玉葱、人参を10秒油調します。</p>
<p>④にらを5秒、海老を40秒油調します。</p>	<p>⑤ボウルに海老以外の材料を全て入れ、タレと混ぜ合わせます。</p>	<p>⑥容器に⑤を盛り付けて、海老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>ブルコギ丼</b>
------------	--------------

食材名	重量 (g)	
1 切人参(皮付き)3×3×50mm	40 g	
2 にら	40 g	
3 煎り白ごま 20g [マルイチ]	20 g	
4 にんにく醤油だれ[ダイショー]	200 g	
5 もやし250g	250 g	
6 豚バラ1/4カット 400g [青木]	400 g	
7		
8		
9		
10		
11		
12		
備考	<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ボウルに肉、タレを入れ、よく混ぜ合わせます。</p>	<p>②鉄板に肉を広げ、コンビ180℃、加湿100%で7分加熱します。</p>	<p>③170℃に温めたフライヤーでもやし、人参を10秒、ニラを5秒油調します。</p>

<p>④容器にご飯を盛り、肉を盛り付けます。</p>	<p>⑤中央に③の野菜を盛り付けます。ごまをトッピングして完成です。</p>	<p>⑥</p>

カルテ用

手 順 書

商品名	汁なし担々麺
-----	--------

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 焼きそば麺一般 1kg [クリタ]	1,000 g	
2 汁なし担々麺の具[つくば]	600 g	
3 青ねぎ	10 g	
4 玉葱	200 g	
5 糸唐辛子 1g [相生]	1 g	
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
備考	総重量	1,811 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	mg
食塩相当量	g

作成手順

<p>① スチームコンベクションのステームモードで、焼きそば麺を10分スチームします。</p>	<p>② ボウルに①とタレ20%を入れ、よく混ぜます。容器に盛り付けます。</p>	<p>③ 170℃に温めたフライヤーで玉ねぎを10秒油調します。</p>

<p>④ ボウルに③と残りのタレを全て入れ、よく混ぜます。②の上に盛り付けます。</p>	<p>⑤ 青ねぎ、糸唐辛子をトッピングして完成です。</p>	<p>⑥</p>

カルテ用

手 順 書

商品名 | 台湾まぜそば

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	台湾まぜそばの素[相生]	600 g
2	にら	80 g
3	長葱	100 g
4	糸唐辛子 1g [相生]	1 g
5	焼きそば麺一般 1kg [クリタ]	1,000 g
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
備考	総重量	1,781 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	mg
食塩相当量	g

作成手順

<p>① スチームコンベクションのステームモードで、焼きそば麺を10分スチームします。</p>	<p>② ポウルに①とタレ10%を入れ混ぜます。容器に盛り付けます。</p>	<p>③ 170℃に温めたフライヤーで長葱を10秒、にらを5秒油調します。</p>

		<p>⑥</p>
<p>④ ②ににら、長葱、タレ、温泉卵の順で盛り付けます。</p>	<p>糸とうがらしをトッピングして完成です。</p>	<p>⑥</p>