

メニュー提案書

メニュー名

切干大根

コンセプト

・ワンランク上の旨みを感じられる切干大根
・ハンディブロスかつおを使うことで、大根がもつ甘みや旨みを引き出した仕立て



使用食材	配合比(%)
切干大根(水戻し後)乾燥100g	42.1
人参	12.5
サラダ油	2.2
A)水	32.8
A)砂糖	4.8
A)ハンディブロスかつお	0.5
B)濃口醤油	4.4
B)薄口醤油	0.7
合計	100.0

作り方

- ① 鍋を火にかけ、サラダ油引く
- ② 切干大根、にんじんを炒める
- ③ Aを加え煮る
- ④ Bを加え、煮詰める
- ⑤ 器に盛る

調理上のポイント、留意点

・煮詰める目安は「具材 + 調味料×40%」の重量になるまで

例：具材500g 調味量300gの場合、「500g + 300g×0.4」= 620gになるまで煮詰める

備考