

メニュー提案書

メニュー名 たけのこご飯 コンセプト

かつおぶしと昆布がお米の甘みと旨みを引き立てます。
こんぶだしのひと手間で、たけのこの素材を引き立てます。



使用食材	配合比(%)
A) ピュアブロス (かつおぶし)	0.7
A) ピュアブロス (日高こんぶ)	0.3
A) 水	39.2
A) 薄口醤油	2.0
A) 清酒	1.7
A) 食塩	0.2
米	33.5
B) たけのこ煮(下味付け)	22.4
・たけのこ水煮 100	
・下味付け用調味液	
100に対し調味液160	
【調味液の配合割合】	
・薄口醤油 3.7%	
・砂糖 1.9%	
・ピュアブロス日高こんぶ 0.9%	
・水 93.5%	
合計	100.0

作り方

- ① 米は洗い、水に30分以上浸けておく。
- ② 米の水気をザルで切り、AとBを加え混ぜる。
- ③ 炊き上がったらしゃもじでかき混ぜ、盛り付ける。

調理上のポイント、留意点