

ゴーゴーカレー(ローストンカツ)																
ゴーゴーカレー(ローストンカツ)【食材原価：246.51円】【エネルギー：733kcal, たんぱく質：18.7g, 脂質：21.4g, 食塩相当量：4.0g】																
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理								
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	林2	林4	
〇ゴーゴーカレー(ローストンカツ)																
	〇■無洗米シルバー	100		1000		1000	炊き上がり重量 約220g									
42172	☆業務用J`-J`-カレー中辛11L3kg／仮登録	140		1400		1400	120cc1/2杯				75℃	1分				
26793	〇★ローストンカツ60g／10枚	60		600		600	1枚				75℃	1分				
20531	〇★キャノーラ油／16.5kg	6		60		60	揚げ油									
	〇キャベツコールスロー／0.8～1.0mm 1kg	30		300		300				*						
1094	〇★中濃ソース／(レストラン用) 1.8L (2088g)	10		100		100										
【食材原価：246.51円】【エネルギー：733kcal, たんぱく質：18.7g, 脂質：21.4g, 食塩相当量：4.0g】																

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	〇ゴーゴーカレー(ローストンカツ)	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照	3.トンカツは凍ったまま油で揚げ、よく油を切る。	4.器に炊き上がったご飯を盛り、1のカレー
	〇■無洗米シルバー	して下さい。		をかけ、2のキャベツを添え、3のトンカツ
	☆業務用J`-J`-カレー中辛11L3kg／仮登録			をのせ、中濃ソースをかける。
	〇★ローストンカツ60g／10枚	1.カレーは袋ごと沸騰湯で温める。		
	〇★キャノーラ油／16.5kg	2.キャベツは消毒後、よく洗い、水気を切る		※盛り付けは写真を参照して下さい。
	〇キャベツコールスロー／0.8～1.0mm 1kg			
	〇★中濃ソース／(レストラン用) 1.8L(2088g)			



ゴーゴーカレー(唐揚げ)																
ゴーゴーカレー(唐揚げ)【食材原価：264.48円】 【エネルギー：823kcal, たんぱく質：21.7g, 脂質：33.7g, 食塩相当量：3.9g】																
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理								
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	※2	※4	
○ゴーゴーカレー(唐揚げ)																
	○■無洗米シルバー	100		1000		1000	炊き上がり重量 約220g									
42172	☆業務用J`-J`-カレー中辛1.1kg／仮登録	140		1400		1400	120cc1.1ドル 1杯				75℃	1分				
24995	○★若鶏唐揚げ／1kg	90		900		900	3ヶ				75℃	1分				
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	9		90		90	揚げ油									
	○キャベツコールスロー／0.8～1.0mm 1kg	30		300		300				*						
【食材原価：264.48円】 【エネルギー：823kcal, たんぱく質：21.7g, 脂質：33.7g, 食塩相当量：3.9g】																

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○ゴーゴーカレー(唐揚げ)	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照	3.唐揚げは凍ったまま油で揚げ、よく油を切る。	4.器に炊き上がったご飯を盛り、1 のカレー
	○■無洗米シルバー	して下さい。		をかけ、2のキャベツを添え、3の唐揚げ
	☆業務用J`-J`-カレー中辛1.1kg／仮登録			をのせる。
	○★若鶏唐揚げ／1 k g	1.カレーは袋ごと沸騰湯で温める。		
	○★キャノーラ油／16.5kg	2.キャベツは消毒後、よく洗い、水気を切る		※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○キャベツコールスロー／0.8～1.0mm 1 kg			

