商品No.	デカ鶏のみぞれ揚げ	社長	Y・M

商品製造マニュアル

使用トレイ/バラ販売	POP　量目/g
	国産鶏肉. 乙部産大根

【平準時間】	準備時間	製造時間	盛り付け時間

【添加物及び
アレルギー表示】

税込み価格
¥　　円
本体価格
¥

原材料名	規格	歩留り	使用量	原価	kg単価	備考
鶏胸肉マリネーション			12枚			
大根おろし			1kg			
小葱	小口切り		10g			
レモン	スライス1/2					
ミニトマト	1/2カット					
照りたれ						
きゃべつ	千切り					
レタス						
トータル原価 円	調理済み重量 g		利益率 %		特売価	利率 %

【作業手順】

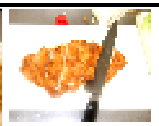
＜原材料一覧＞
鶏マリネーションをザルに入れたれを切る。

①鶏に片栗粉を両面付ける。
※片栗粉付けたら5分位置く

②油調加熱する。
※油温150℃-6分

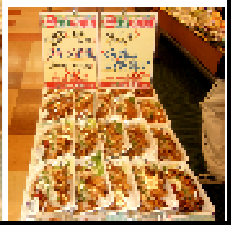
③揚げバットに入れ油を切る。

④大こん卸しを水切り
5秒



⑤鶏をカットする。
野菜を盛り付け鶏肉をのせる。

⑥照りたれを鶏肉全体にかける。
※細い線状にする

⑦大根おろしをのせる。

⑧小葱. レモン
ミニトマトをトピングする。