



【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
いかミンチ	500g	2袋					
きゃべつ	みじん切り	500g					
玉葱	みじん切り	150g					
きくらげ	みじん切り	150g					
長ねぎ	みじん切り	150g					
人参	みじん切り	150g					
紅生姜		50g					
ドライパン粉		500g					
小麦粉		250g					
玉子		20個					
天かす		200g					
砂糖		50g					
白だし	トッピング紅生姜	50cc	30g				
トータル原価	調理済み重量	利益率	特売価	利率			
円	g	%		%			

【平準時間】	準備時間	製造時間	盛り付け時間

【作業手順】

<p><原材料一覧> いか玉君セット。</p>	<p>⑤バットに並べる</p>	
<p>①小麦粉、ドライパン粉を除きボールに具材を入れる</p>	<p>⑥たこ焼きソースを上からかける。</p>	
<p>②更に小麦粉、ドライパン粉を入れ良く混ぜ合わせる</p>	<p>⑦更にマヨネーズをかける。</p>	
<p>③ディッシャーで丸める。</p> <p>※ディッシャーと手の平に時々油を付ける。</p>	<p>⑧花かつお、青海苔をトッピングする。</p>	
<p>④油調調理する。</p> <p>※油温150℃ - 分</p>	<p>⑨紅生姜のみじん切りをトッピングする。</p> <p>※フィルムをする</p>	