

<b>商品NO.</b>	<b>キャベ丸君</b>	社長	Y・M	<b>商品製造マニュアル</b>			
				<b>使用トレイ/バラ販売</b>	<b>POP 量目/g</b>		



【添加物及びアレルギー表示】



**税込み価格**  
¥  
**本体価格**  
¥



北海道産真いか使用


<b>【平準時間】</b>	<b>準備時間</b>	<b>製造時間</b>	<b>盛り付け時間</b>
---------------	-------------	-------------	---------------

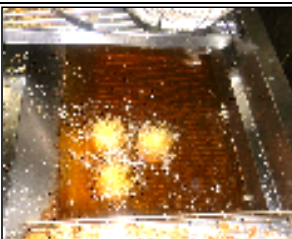
**【作業手順】**

	<p>①野菜はみじん切りしてボールに入れる。</p>		<p>⑥ボールに、おたふく、たこ焼きソースを入れ、揚げたきやべ丸君にソースをまぶす。</p>
---	----------------------------	---	--

	<p>②たまごをボールに割り入れ、挽肉、その他の具材を入れる。</p>		<p>⑦きやべ丸君をトレイに並べ、花かつお、青のりマヨネーズを掛ける。</p>
---	-------------------------------------	---	---

	<p>③具材を良く混ぜあわせる。</p>		<p>④アイスデッシャーで形を整える。</p>
--	----------------------	--	-------------------------

	<p>⑤140℃で約 分油調する。</p>		
---	-----------------------	--	--

			
---	--	--	--

原材料名	規格	歩留り	使用量	原価	Kg単価	備考
豚挽き肉			1,5kg			
鶏挽肉			500g			
玉葱	みじん切り		600g			
玉子			20個			
キャベツ	みじん切り		1,5kg			
長葱	みじん切り		200g			
紅生姜	みじん切り		100g			
小麦粉			350g			
和風だし			30g			
たこ焼きソース						
花かつお						
青のり						
マヨネーズ						
<b>トータル重量</b>	<b>調理済み重量</b>	<b>原料原価</b>	<b>歩留り</b>	<b>利率</b>		
kg	kg	円	%	%		