

くじら肉のメンチカツの作り方

料理名/食品名	一人分量		使用量 単位	発注量 単位	切り方	調理方法等
	単位	g				
[くじら肉のメンチカツ]						
★くじら肉 ミンチ(学)		35.50	14.92 kg	15.00 kg		キャベツは塩で揉んでおき、水分を絞る たまごはといておく くじらに、にんにく～こしょうを入れよ くこねる 計量形成、ドロ、パン粉を付ける しずかに揚げて温度をはかる ケチャップ～からしを混ぜて加熱し、 ソースを作る 配缶時に加熱したソースをかける
にんにく(りん茎、生)		0.20	0.08 kg	0.10 kg	みじん切り	
しょうが(根茎、生)		0.60	0.25 kg	0.32 kg	みじん切り	
ぶどう酒(赤)		1.20	0.50 kg	0.50 kg		
ナツメグ		0.02	8.40 g			
セージ		0.01	4.20 g			
キャベツ(結球葉、生)		10.80	4.54 kg	5.40 kg	みじん切り	
★パン粉(乾燥)		2.39	1.00 kg	2.00 袋		
たまねぎ(りん茎、生)		16.00	6.73 kg	7.20 kg	みじん切り	
★鶏卵.全卵(生)		5.00	2.10 kg	2.50 kg		
食塩		0.15	0.06 kg	0.06 kg		
こしょう(白、粉)		0.02	8.41 g	8.41 g		
ー		0.00	0.00 kg	0.00 kg		
★薄力粉(1等)		6.50	2.73 kg	2.73 kg	ドロ	
★鶏卵.全卵(生)		4.00	1.68 kg	2.00 kg	ドロ	
水		6.50	2.73 kg	2.73 kg	ドロ	
★パン粉(生)		5.00	2.10 kg	2.20 kg	衣	
★パン粉(乾燥)		5.00	2.10 kg		衣	
揚げ油		4.00	1.68 kg	1.68 kg		
ー		0.00	0.00 kg	0.00 kg		
トマト加工品(ケチャップ)		3.60	1.51 kg	1.51 kg		
中濃ソース1.8L(学)		3.00	1.26 kg	2.00 本		
ウスターソース1.8L(学)		3.00	1.26 kg	1.00 本		
からし(粉)		0.02	8.41 g	8.41 g		