

12/22は冬至 「ん」のつく 食材を食べる！

冬至メニュー提案



かぼちゃ(なんきん)、れんこん、
にんじん、いんげん



冬至煮物

オペレーション



カットした材料を準備します。



材料を並べたホテルパンに1:1でスチコン(コンビモード(スチー粗熱をとり、希釈したたれを加えます。(材料が浸る程度たれを入れま



ム量100%)160 で30分間完成です。加熱します。



うどん(うどん)



黒糖揚げびっぴ

「びっぴ」とは…
うどんのことを子ども
に向けて使う言葉

オペレーション



カットしたうどん麺に小麦粉を塗ります。



フライヤー:180 で6~7分間油調します。



揚げた麺に25%量のたれを加え良く絡めます。



トレーに盛り付けて、黒ごまを振って完成です。

冬至には運を呼び込むために「ん」のつくものを食べて、
幸運を祈願する慣わしがある。

かぼちゃを中心に「ん」のつく素材を使ったメニュー提案で売場を盛り上げましょう！

商品紹介

煮豚のたれ 業務用NT



本枯鰹節の深みのある風味と、砂糖・本みりんのコクのある甘さのバランスがとれた簡単・手軽な煮豚のたれです。豚肉以外に、鶏肉や野菜の煮込み料理にも汎用できます。

容量・入数：9kg
賞味期限：製造年月日より9ヶ月
JAN：4904621015947

厨房王 黒糖風味のたれ



黒糖蜜のコクのある甘さと、照り艶が特徴のたれです。具材とからめるだけで、しっかりとした甘さが味わえます。

容量・入数：250g × 50入
賞味期限：製造年月日より9ヶ月
JAN：4904621016944