

聞いたことは忘れ 見たことは覚え したことは理解出来る



エフピコフェア 2016 より

○初夏から秋の新さんまの時期くらい迄は、焼き物カテゴリーの品揃えを豊富にし、拡販体制を取りたい。

○焼き物と言うと、焼鳥を筆頭にチキン照焼、焼き豚などの品揃えが目につくが、お弁当に使用しているサケ・サバなどの塩干物は、仕込みいらずで生産性は高い。いわしの丸干しやシマホッケ、赤魚の粕漬焼きなども良く売れる。スチームコンベクションなら、ホットモード・230℃・10～15分目安で、同時に大量調理が可能。生素材からの焼き鳥も時間調整の上同時調理で作業効率を上げたい。

○チキン照焼と、いか・ほたて・ぶりなどの照焼系は、コンビモード・180℃・蒸気量少なめ・10～15分目安で同時調理。

○夕方からのメインデッシュ、おつまみメニューとして、出来立て感を提供させたい。同一の容器で統一すると、売場の見栄えも良く、天ぷら用にカットされた野菜をスチームしてから多少の焦げ目を付けて焼き野菜を入れれば、お客様の層も広がる。

○切り身のサケやサバの食材をタダ焼くだけ、何でも値入50%、そろそろ良心的な手間賃とのバランスで売価設定を心がけたいものだ。