

2020年10月1日(木)

# 作業工程表

営業店：羽根・工場・キャパス

物流センター：フェア用

納入種別：デザート

食事区分：昼食

濃厚いちごムース/デザート集

【食材原価：98.14円】 【エネルギー：232kcal, たんぱく質：3.1g, 脂質：8.9g, 食塩相当量：0.3g】

商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)		仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安		総使用量g	卵	解	生	温度	時間	和	木2
○濃厚いちごムース/デザート集														
25566	○★フルーチェベース(イチゴ)/1kg	30		300		300								
23631	○★ホイップ&ホイップ(V)/1L(367g)	25		250		250		*						
41995	★牛乳カステラ/約37g×7個	37		370		370	3枚にスライス							
	○いちごミックスジャム/15g×40ヶ	4		40		40								
	○セルフィーユ	0.05		0.5		0.72	小分け		*					
【食材原価：98.14円】 【エネルギー：232kcal, たんぱく質：3.1g, 脂質：8.9g, 食塩相当量：0.3g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○濃厚いちごムース/デザート集	※ホイップは冷蔵庫で解凍する。	2.ボール等にフルーチェベースを入れ、ホイップをしぼり入れ、混ぜ合わせる。	4.3のムースにいちごジャムをかけ、1のセルフィーユを飾る。
	○★フルーチェベース(イチゴ)/1kg			
	○★ホイップ&ホイップ(V)/1L(367g)	1.セルフィーユは消毒後、よく洗い、水気を切る。	3.容器にカステラ・2のフルーチェを交互に重ねて入れる。	※盛り付けは写真を参照して下さい。
	★牛乳カステラ/約37g×7個			
	○いちごミックスジャム/15g×40ヶ			
	○セルフィーユ			

