

筑前煮



材料(10人分)			
鶏モモ肉	一口大	400	g
生椎茸	石づきを取り4等分	100	g
里芋(冷)		250	g
人参	いちょう	100	g
ごぼう	輪切り	150	g
れんこん	いちょう	150	g
酒		20	g
みりん		20	g
砂糖		20	g
醤油		35	g
だし汁		230	g
VgTORON 3			
MeTORON 2			
いんげん	4cm長さ	40	g
だし汁		8	g
VgTORON G			

作り方

◆ 事前調理

1. 素材は加熱し、冷却しておく
2. 冷凍する

◆ 提供前日

1. 解凍する
2. TORON溶液を作る
3. 含浸する
4. 冷蔵庫に入れ、軟化反応

◆ 提供当日

1. 失活加熱
2. 盛付、提供

※ 加熱時間、濃度などの各処理条件は商品添付の仕様書に記載してあります
 ※ 文章、データの無断転用、転載は一切禁止させていただきます