

● 治部煮



材料(10人分)			
鶏もも肉		700	g
生椎茸	石づきを取り4等分	200	g
醤油		40	g
みりん		70	g
砂糖		25	g
だし汁		180	g
MeTORON 2			
小麦粉		適量	
ほうれん草	4cm長さ	600	g
VgTORON G			
人参	いちよう	100	g
VgTORON 3			

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