

レシピ名:牛トリミング肉のビール煮

1人前

キャッチコピー

レシピ特徴・コンセプト

牛トリミング肉をビールで柔らかく煮込みました

トリミングの、特にスジ部分を使用し、  
たっぷりの玉葱と煮込んだ、ほろ苦さが特徴のおつまみメニュー

季節	オールシーズン	提供業態イメージ	外食(レストラン)	ジャンル	洋食							
レシピカテゴリー	メイン(肉)		調理方法	煮る								
主要栄養素												
カロリー	炭水化物	脂質	たんぱく質	ビタミン	ミネラル	食物繊維	塩分	カリウム	ナトリウム			
757Kal	29g	53g	23g	35mg	1.9g	3g	2g	775mg	662mg			
トータルコスト【原価】	想定売価(税抜)	想定売価(税込)	原価率	アレルギー								
				卵	小麦	乳	そば	落花生	えび	かに	その他	ノンアレルギー
						○					牛肉	



Process (Standby)	調理時間	約	130	分
<ol style="list-style-type: none"> <li>トリミングは大きめにカットをし、食塩、胡椒で【下味】をつける。</li> <li>玉葱は薄くスライスし、大きな鍋に入れ、バターであめ色になるまで炒める。</li> <li>2を一度取り出し、1を強火で表面に焼き色を付ける。</li> <li>玉葱をもどし、ビール、ブラウンシュガー、マスタード、ドライハーブミックス、ローリエ、食塩を加え、蓋をして弱火で120分間煮込む。</li> <li>パセリをみじん切りにする。</li> </ol>				

Process (Cooking)	調理時間	約	1	分
<ol style="list-style-type: none"> <li>皿にStandbyで作った煮込みを盛り付け、パセリをふり完成。</li> </ol>				

《調理時における特記事項》

マスタードは粒なしのものがお勧め、煮込み中に水分が少なくなった場合、ビールを足します。ビールは黒ビールを使用すると更に苦みが増し大人の味に仕上がります。

《提供時における特記事項》

トリミングも玉葱もトロトロのやわらかさ、スプーンで提供可能です。

Cooking Recipe

NO	使用材料	メーカー	仕入れコスト	数量	単位	歩留	g 単価	使用量	単位	備考	原価
1	トリミング	ワールドコマース(株)		1000	g	80%		140.00	g		
2	下味	食塩		1000	g	100%		0.70	g		
3		胡椒		1000	g	100%		0.20	g		
4	玉葱			1000	g	85%		170.00	g		
5	ビール			500	g	100%		190.00	g		
6	ブラウンシュガー			1000	g	100%		6.00	g		
7	バター			1000	g	100%		7.00	g		
8	マスタード			500	g	100%		6.00	g		
9	ドライハーブミックス			1000	g	100%		0.10	g		
10	ローリエ			5	g	100%		0.10	g		
11	食塩			1000	g	100%		0.40	g		
12	パセリ			150	g	80%		1.00	g		
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											

トータルコスト【原価】