

こがし醤油ホルモン

1人前



キャッチコピー

牛小腸を使用した、おつまみ&トッピング兼用メニュー

レシピコンセプト・特徴

焦がし風味の醤油が香ばしい醤油ベースの
こっくりとしたタレのホルモン
ラーメンのトッピングにはぴったりの一品です。

季節	オールシーズン	提供業態イメージ	居酒屋	ラーメン屋	ジャンル	和食
レシピカテゴリー	トッピング・おつまみ		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
142Kcal	4g	11g	4g	8mg	0.8g	0g	1.6g	127mg	594mg

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	胡麻	カシューナッツ	その他	ノン
											○		牛肉・大豆	

Process	Standby	調理時間	約	40	分
	Cooking	調理時間	約	15	分
	合計	調理時間	約	55	分

【Standby】
【牛小腸の下処理】
解凍後、たっぷりの水から火にかけ沸騰させ、一旦茹でこぼす。
鍋に水と茹でこぼした牛小腸、ネギの青い部分、にんにく、生姜など(※分量外)を入れ、再び沸かし30分程茹で上げ、食べやすい大きさにカットする。

(1) 長ネギ、にんにくはみじん切りにする。

【Cooking】

(1) 鍋にごま油を入れ熱し、長ネギ、にんにくのみじん切り、輪切りとうがらしを香りが出るまで炒める。

(2) (1)の鍋に牛小腸を加え、鍋の縁に醤油をたらし、焦がすように加熱する。焦げてきたら酒、みりんを加え水気がある程度無くなるまで炒め完成。

《本レシピにおける特記事項》

醤油はしっかりと焦がすことで風味がアップします。(メーカー商品でもこがし醤油タレなどが流通していますのでそちらを利用して美味しく仕上がります。)

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	牛小腸	ワールドコマース(株)		1000	g	34%		30.00	g	※下処理済み	
2	にんにく			40	g	95%		4.00	g		
3	酒			1000	g	100%		12.50	g		
4	醤油			1000	g	100%		10.00	g		
5	みりん			1000	g	100%		1.00	g		
6	ごま油			1000	g	100%		3.00	g		
7	輪切りとうがらし			1000	g	100%		0.10	g		
8	長ネギ			5000	g	80%		5.00	g		
9	※ 長ネギ、胡麻など(あしらえ)										
10											
11											
12											
13											
14											

1. メニュー開発サービス	トータルコスト【原価】	
	(1人前)トータルコスト【原価】	