

ハチノスのチーズフォンデュ トマト風味

1人前



キャッチコピー

ホルモンが苦手な人でも食べられるようなメニュー

レシピコンセプト・特徴

牛ハチノスをトマトで煮込み、チーズフォンデュにつけて食べるアレンジメニュー、
トマトとチーズの組み合わせでピザのような
味わいの創作メニューです。

季節	オールシーズン	提供業態イメージ	レストラン	ジャンル	洋食
レシピカテゴリー	メイン(肉がメインの料理)		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
561Kcal	23g	34g	32g	604mg	1.3g
食物繊維	塩分	カリウム	ナトリウム		
5g	4g	447mg	1443mg		
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
					牛肉・鶏肉
					ノン
Process				Standby	調理時間
				Cooking	調理時間
				合計	調理時間
					約 50 分
					約 10 分
					約 60 分

【Standby】

(1)【牛ハチノスの下処理】

① 鍋に下茹で用の材料を全て入れ熱し、沸騰したら牛ハチノスを加え約2時間ほど中弱火で下茹でをする。(※調理時間外)
② 牛ハチノスは粗熱が取れたら細切りにする。

(2)【トリッパを作る】

① セロリ、玉葱、人参、にんにくはみじん切りにする。
② 鍋にオリーブオイル、にんにく、玉葱、セロリ、人参を入れ熱し、透き通るまで炒めたら、牛ハチノスを加え一緒に炒め食塩、ブラックペッパーで調味し、白ワインを加えアルコール分を飛ばす。
③ ②に水、コンソメ、トマトホール、ローズマリー、セージを加え、水分が無くなるまで煮込む。(約30分)

(3)【その他】

① バケットは一口大にカットする。
② パセリはみじん切りにする。

【Cooking】

(1) グリエールチーズ、エメンタルチーズはすりおろし、コーンスターチでまぶす。
(2) フォンデュ鍋の中をカットしたにんにくの断面でこすり付け、香りに移す。
(3) ②に白ワインを入れ熱し、アルコール分を飛ばしたら、グリエールチーズ、エメンタルチーズを数回に分けて加え溶かす。仕上げにナツメグを加え混ぜる。
(4) 器にトリッパを盛りパセリを飾る。チーズフォンデュをセットし、バケットを添え完成。

《本レシピにおける特記事項》

牛ハチノスは解凍後、白ワインビネガーで下茹ですることで臭みを抜き、しっかりと柔らかい状態になります。
下茹で用、トリッパ用のハーブは特に限定しません、ご使用のハーブを複数混ぜご使用下さい。
トリッパをチーズフォンデュに浸し、パンと一緒に食べます。トリッパの食感とトマトとチーズの組み合わせがまるでピザのような味わい、食べるのが楽しい創作フォンデュになっています。

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	下茹で用	牛ハチノス	ワールドコマース㈱	1000	g	100%		60.00	g		
2		白ワインビネガー		1000	g	100%		15.00	g		
3		水		0	ml	100%		100.00	ml		
4		ローリエ		5	g	100%		0.50	g		
5		ローズマリー		30	g	90%		3.00	g		
6		オレガノ		15	g	100%		1.00	g		
7		その他香味野菜						適量			
8	トリッパ	セロリ		1500	g	60%		15.00	g		
9		玉葱		1000	g	85%		20.00	g		
10		人参		200	g	80%		15.00	g		
11		にんにく		40	g	95%		2.00	g		
12		オリーブオイル		1000	g	100%		3.00	g		
13		白ワイン		1000	g	100%		4.00	g		
14		コンソメ		85	g	100%		1.25	g		
15		水		0	ml	100%		25.00	ml		
16		トマトホール缶		240	g	100%		62.50	g		
17		食塩		1000	g	100%		1.00	g		
18		ブラックペッパー		1000	g	100%		0.01	g		
19		ローズマリー		30	g	90%		0.50	g		
20		セージ		30	g	90%		0.50	g		
21		チーズフォンデュ	グリエールチーズ		100	g	100%		50.00	g	
22	エメンタルチーズ			100	g	100%		25.00	g		
23	白ワイン			1000	g	100%		35.00	g		
24	コーンスターチ			1000	g	100%		2.50	g		
25	にんにく			40	g	95%		0.50	g		
26	ナツメグ			1000	g	100%		0.02	g		
27	パセリ			150	g	80%		0.50	g		
28	バケット			245	g	90%		20.00	g		

1. 標準

トータルコスト【原価】

(1人前)トータルコスト【原価】