商品コード	商品名 スペアリブバーベQソース	中分類 洋食

盛付例

備考

・STEP1の調味料で事前に一昼夜ほど漬け込んでもよい。

作業手順

STEP 1
・スペアリブは長いものは2つ～3つに切る。
・パイナップル、玉ねぎ、しょうが、にんにくはすりおろし、Aと合わせる。マーマレード、しょうが汁も加える。

STEP 2
・フライパンにサラダ油を熱し、スペアリブを全面きれいに焼き色をつける。
・鍋にSTEP1の調味料を入れ、煮汁がなくなるまで煮る。

STEP 3
・器に盛り、貝割れ大根を添える。

100g単価	円
100g原価	円
1パック分量	g
値入率	%
トレー	
トレー風袋	g
トレー原価	円

材料名（4人分）	単価	数量	原価
スペアリブ		1600ｇ	
パイナップル		50ｇ	
玉ねぎ		45ｇ（1/4個）	
しょうが		5ｇ（小1）	
にんにく		15ｇ（1片）	
貝割れ大根		40ｇ（1/2P）	
しょうゆ	A	60cc	
白ワイン		90cc	
こしょう		少々	
ウスターソース		60cc	