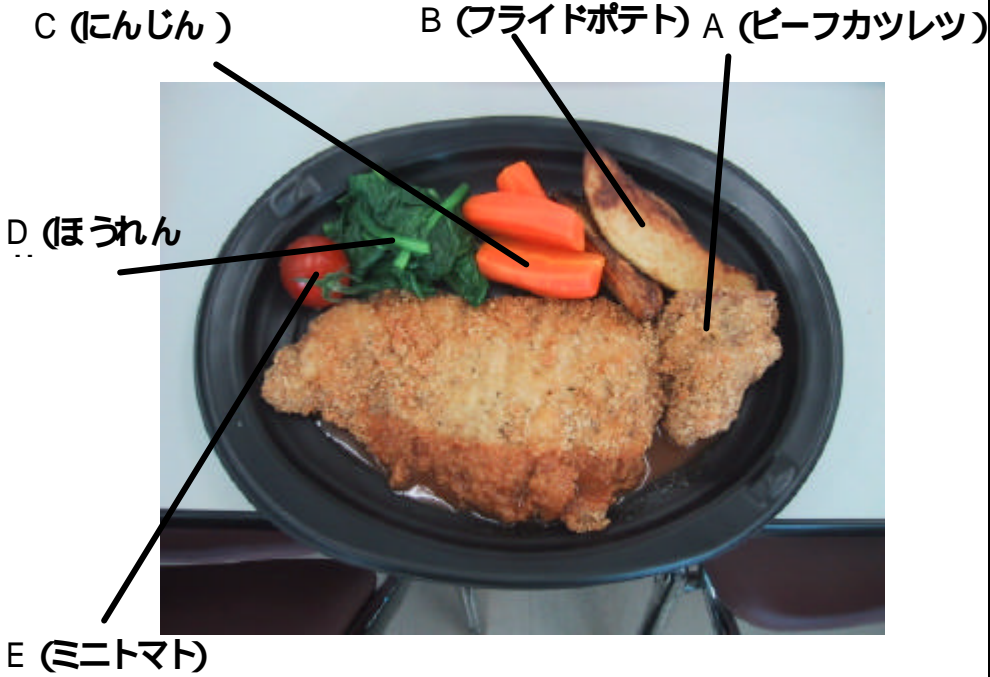


商品コード ド	商品名 ビーフカツレット	中分類 イタリアン
------------	-----------------	--------------

盛  
付  
例



**備考**

パン粉はドライで細かい目のものを使用。  
肉の厚さは5mmくらいに伸ばす。

**作業手順**

**写真A**

牛肉を肉たたきでのばして塩コショウをし、小麦粉を薄くまぶし、溶き卵、パン粉をつける。



フライパンに油を多めに注ぎ片面づつ揚げ目をつける。



器にカツレットをのせ、周りに付け合せをのせる。(写真B～E)



ソースをひと袋つける。



1個単価	円
1個原価	円
1パック分量	g
値入率	%
販売価格	円
トレー	
トレー風袋	g
トレー原価	円
	kcal

材料名(1個分)	商品	単価	数量	原価
牛肉(アウトサイドスカート)			110g	
塩			0.3	
こしょう			0.02	
小麦粉			適宜	
溶き卵			適宜	
パン粉			適宜	
揚げ油			適宜	
付け合せ(1人分)				
ハンバーグース			1袋	
フライドポテト			3本	
にんじん			3本	
ほうれん草			30g	
ミニトマト			1個	