

食品名	1人分			21 人分(試作)		101 人分(実習)		指示項目、切り方等	調理方法、調理場所
	純使用量(g)	廃棄率(%)	総使用量(g)	純使用量(g)	総使用量(g)	純使用量(g)	総使用量(g)		
赤ウインナー(タコ型)	26.0	0.0	26.0	546.0	546.0	2626.0	2626.0	1人2本	① 赤ウインナーをお湯で茹でて冷ます
ブロッコリー	24.5	35.0	37.7	514.5	791.5	2474.5	3806.9		① 鍋にたっぷりの湯を沸かす ② ブロッコリーの下ごしらえをする ③ ①が沸騰したらブロッコリーを竹串で刺せるまで茹でる ④ 水に浸けずにザル上げをして水気を切り、穴あきのホテルパンに移す。熱いうちに塩をする ⑤ 粗熱をとる
塩	0.1	0.0	0.1	2.1	2.1	10.1	10.1		
プチトマト	18.2	2.0	18.6	382.2	390.0	1838.2	1875.7	1人1個	① プチトマトのヘタをとって酸性水に5分つける
レタス	9.4	6.0	10.0	197.4	210.0	949.4	1010.0		㊦ レタスを一枚一枚はがす ㊷ 酸性水に5分つけて水気を拭く。ハンバーグが乗るくらいの大きさにちぎる
				0.0	0.0	0.0	0.0		
				0.0	0.0	0.0	0.0		
				0.0	0.0	0.0	0.0		
				0.0	0.0	0.0	0.0		

もーもーぷりん

フォーラム C1班

実習日： 7月 18日

食品名	1人分			21 人分(試作)		101 人分(実習)		指示項目、切り方等	調理方法、調理場所
	純使用量(g)	廃棄率(%)	総使用量(g)	純使用量(g)	総使用量(g)	純使用量(g)	総使用量(g)		
牛乳	70.0	0.0	70.0	1470.0	1470.0	7070.0	7070.0	① 粉ゼラチンは水でふやかす。 ② 鍋に牛乳、グラニュー糖、を入れてしっかりと溶かし温める。 ③ 鍋を火からおろし①のゼラチンを入れてしっかりと溶かし混ぜ合わせる。 ④ 漉して器に入れてブラストチラーで冷やす。 ⑤ 生クリームに砂糖、キルシュを入れて泡立てる。 ⑥ プリンに⑤を絞りさくらんぼ1つ、チョコチップを飾る。	
ゼラチン	1.2	0.0	1.2	25.2	25.2	121.2	121.2		
グラニュー糖	5.0	0.0	5.0	105.0	105.0	505.0	505.0		
バニラエッセンス	0.2	0.0	0.2	4.2	4.2	20.2	20.2		
			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
生クリーム	10.0	0.0	10.0	210.0	210.0	1010.0	1010.0		
砂糖	1.5	0.0	1.5	31.5	31.5	151.5	151.5		
キルシュ	0.1	0.0	0.1	2.1	2.1	10.1	10.1		
さくらんぼ缶	4.0	15.0	4.7	84.0	98.8	404.0	475.3		
チョコチップ	0.5	0.0	0.5	10.5	10.5	50.5	50.5		
			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		