

料理名 フルーツ杏仁

Bフォーラム 1班

実習日： 7月 16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	80.0	0.0	80.0	1680.0	1680.0	8080.0	8080.0	B	① Aを合わせておく ③ Bを沸騰寸前まで温め、火からおろす ④ ②にAを加えて溶かす ⑤ 粗熱を取る ⑥ 桃はサイの目に切っておく ⑦ 皿に盛りプラスチックラー、ハードモードで5分 ⑧ フルーツを添える
杏仁そう	4.0	0.0	4.0	84.0	84.0	404.0	404.0	B	
砂糖	4.0	0.0	4.0	84.0	84.0	404.0	404.0	B	
粉ゼラチン	1.6	0.0	1.6	33.6	33.6	161.6	161.6	A	
水 ふやかす	10.0	0.0	10.0	210.0	210.0	1010.0	1010.0	A	
みかん缶	10.0	0.0	10.0	210.0	210.0	1010.0	1010.0	1人2個	
もも缶	10.0	0.0	10.0	210.0	210.0	1010.0	1010.0	サイの目	
アレルギー対応									
アレルギー食材		対応(除去/代替食材)		人数		使用量			
もも		除去		1					