

料理名

料理名

[illegible]

## 料理名

実習日：1月 13 日

[illegible]

料理名 天ぷら

B フォーラム 3 班  
実習日： 1 月 13日

食 品 名	1人分			20 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)		
すけとうだら	40.0	0.0	40.0	800.0	800.0	4040.0	4040.0	タラは80gの切り身を半分に切る	① 具材を切る
大葉	0.5	0.0	0.5	10.0	10.0	50.5	50.5		② 小麦粉と冷水と卵を混ぜる
ナス	20.0	10.0	22.2	400.0	444.4	2020.0	2244.4	4分の1に切ったあと、切り込みを入れる	③ 魚に酒をふる
かぼちゃ	20.0	2.0	20.4	400.0	408.2	2020.0	2061.2	人数分に薄切り	④ 具材に打ち粉をする
れんこん(水煮)	10.0	0.0	10	200.0	200.0	1010.0	1010.0	1センチ幅の輪切り	⑤ 衣をつけてあげる
小麦粉	10.0	0.0	10	200.0	200.0	1010.0	1010.0	1センチ幅の輪切り	⑥ 盛り付け
小麦粉(打ち粉)	2.0	0.0	2.0	40.0	40.0	202.0	202.0		
卵	5.0	14.0	5.8	100.0	116.3	505.0	587.2		
水	20.0	0.0	20	400.0	400.0	2020.0	2020.0		
揚げ油	10.0	0.0	10	200.0	200.0	1010.0	1010.0		
酒(魚)	2.0	0.0	2	40.0	40.0	202.0	202.0		
				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		

料理名

実習日：1月13日

[illegible]

## 料理名

実習日： 1            月    13        日

[illegible]

## 料理名

実習日： 1 月 13 日

[illegible]