

岩塩包み焼き

10人前



キャッチコピー

チャックロール(肩ロース)のパーティメニュー

レシピコンセプト・特徴

パーティーメニューにふさわしく華やかな料理、チャックロール(肩ロース)の固まり肉を岩塩で包み丸ごとオーブンで焼き上げた豪快な肉料理

季節	オールシーズン	提供業態イメージ	レストラン	ジャンル	洋食
レシピカテゴリー	メイン(肉がメインの料理)		調理方法	焼く	
主要栄養素					
カロリー	炭水化物	脂質	たんぱく質	ビタミン	ミネラル
288Kcal	0g	21g	22g	49mg	1.4g
食物繊維	塩分	カリウム	ナトリウム	アレルギー	
0g	2g	362mg	644mg	卵	小麦
トータルコスト【原価】	想定売価(税抜)	想定売価(税込)	原価率	乳	そば
				落花生	えび
				かに	胡麻
				カシューナッツ	その他
					牛肉
					ノン
Process			Standby	調理時間	約 15 分
			Cooking	調理時間	約 15 分
			合計	調理時間	約 30 分

【Standby】

(1) チャックロール(肩ロース)は指定分量を切り出し、岩塩、ブラックペッパー、細かくカットしたローズマリーを擦り込み、一晚寝かす。(※調理時間外)

【Cooking】

(1) ボウルに卵白を入れ、ホイッパーで攪拌しながら薄力粉を振り入れる。メレンゲ状になったら岩塩、食塩を混ぜ合わせ、塩釜ベースを作る。

(2) 天板にクッキングペーパーを敷き、適量の(1)を敷いた上にチャックロール(肩ロース)をのせ、残りの(1)を周りに包み固める。

(3) 180℃に予熱したオーブンで約45分焼く。焼き上がった後10分程オーブンの中で蒸らし完成。

※ 塩釜のまま提供し、トンカチ等で叩き割りチャックロール(肩ロース)をカットする。

《本レシピにおける特記事項》

塩釜が上手に焼けるチャックロール(肩ロース)の最低量は600g以上になります。
塩釜用の岩塩は食塩と混ぜ合わせ、コスト調整をします。
ハーブはローズマリーを使用しましたが、タイムやローリエなどお好みのものをご使用ください。

Cooking Recipe

NO	使用材料	メーカー	仕入れコスト	数量	単位	歩留	g 単価	使用量	単位	備考	原価
1	チャックロール(肩ロース)	ワールドコマース(株)		1000	g	90%		1200.00	g		
2	下味用	岩塩		1000	g	100%		3.00	g		
3		ブラックペッパー		1000	g	100%		0.50	g		
4		ローズマリー		30	g	90%		6.00	g		
5		岩塩		1000	g	100%		600.00	g		
6	塩釜ベース	食塩		1000	g	100%		600.00	g		
7		薄力粉		1000	g	100%		10.00	g		
8		卵白		500	g	90%		70.00	g		
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											

1. 標準

トータルコスト【原価】
(1人前)トータルコスト【原価】