

[illegible]

Process (Standby)	調理時間	約	15	分
1. 【牛タンを下処理する】 ①半解凍してタン先15cmを切り落とし、別の料理に使用。 ②タン元(別の料理に使用)から5cmの部分をカットした部分を使用。 ③皮を処理し、3～5mmにスライスして使用。 ※約1000g→約750g(歩留75%と設定) 2. 長ネギは白髪ネギにカットし、水にさらす。 3. にんにくはすりおろす。 4. 万能葱は小口切りにする。 5. 1で下処理した牛タンを細切りにし、熱湯でサッと茹でて粗熱を取る。				
《調理時における特記事項》 牛タンは歯ごたえを楽しむため、やや厚切りにカットします。 粉とうがらしは韓国とうがらしの微細挽きタイプを使用します。				

Process (Cooking)	調理時間	約	5	分
1. ボウルに【韓国ダレ】の材料を全部入れ、よく混ぜ合わせる。 2. 1のボウルに牛タン、白髪ネギを加えてサッと和える。 3. 2を皿に盛り、万能葱、白胡麻をのせて完成。				
《提供時における特記事項》 サンチェなどと合わせ、サラダ仕立てに提供するのをお勧めです。 その場合は韓国ダレに酢を加えてドレッシングに変換させます。				

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	牛タン		ワールドコマース㈱		1000	g	75%		60.00	g	牛肉	
2	白髪葱用	長ネギ			5000	g	80%		40.00	g		
3	韓国ダレ	すりごま			1000	g	95%		2.50	g		
4		酒			1000	g	100%		1.50	g		
5		砂糖			1000	g	100%		2.00	g		
6		醤油			1000	g	100%		6.00	g		
7		粉とうがらし			1000	g	100%		1.00	g		
8		ごま油			1000	g	100%		1.50	g		
9		にんにく			40	g	95%		0.50	g		
10	白胡麻				1000	g	95%		1.00	g		
11	万能葱				100	g	90%		2.00	g		
12												
13												
14												
15												
16												
17												
								トータルコスト【原価】				