

フライドチキンのデューセルソース



《 作り方 》

調理時間は約20分です。

- ① ミニトマトを4等分にカットし、QPコンディメントソース(マッシュルーム)を解凍する。
- ② 約175℃に熱した油で、若鶏モモ唐揚げとナチュラルカットポテトをそれぞれ油調する。
- ③ お皿にベビーリーフをリース上に盛り、その上にQP EXサワークリームオニオンポテトサラダを4ヶ所に盛り付ける。(調理例参照)
- ④ 更にあいているスペースに、フライドチキンとナチュラルカットポテトを適量交互ずつに盛り付ける。
- ⑤ ミニトマトを均等にトッピングし、QPコンディメントソース(マッシュルーム)と生クリームをかけ完成。

《 材料 : 1人分 》

	メーカー名	商品名	規格	分量	単価	栄養分析表 (参考数値です。分量・調理方法により変動します。)
具材	※ DK	若鶏モモ唐揚げ	1 kg	140 g	90 円	熱量 161 kcal 水分 50.6 g 蛋白質 6 g 脂質 9.3 g 炭水化物 13.1 g 灰分 1.2 g ナトリウム 561 mg
	※ キューピー	EXサワークリームオニオンポテトサラダ	1 kg	100 g	36 円	
	※ 神栄	ナチュラルカットポテト	1 kg	50 g	15 円	
	※ ユーキフーズ	ベビーリーフ	1 kg	20 g	110 円	
	※ ユーキフーズ	ミニトマト	30 個	3 個	60 円	
ソース	※ キューピー	コンディメントソース(マッシュルーム)	1 kg	50 g	100 円	
自店調達		生クリーム		3 g	? 円	

※ は弊社で供給できるアイテムです。

上記分量はあくまでも目安です。製造する食数に合わせて調整して下さい。
又、具材を変える事でいろいろなパターンをお楽しみ下さい。

