

特製生姜醤油のフランク丼ぶり



《 作り方 》

- ① 冷凍のジャンボフランクと半熟目玉焼きを解凍する。
- ② フランクを縦割り1/2にカットし、スリットを入れ塩コショウでしっかり焼く。
- ③ 容器に白ごはんをよそい、フランクと目玉焼きを盛り付ける。
- ④ その上から生姜醤油を振り掛け、刻みパセリを振り掛ける。
- ⑤ お好みで紅生姜等の薬味を添付して完成です。

《 材料 : 6人分 》

	メーカー名	商品名	規格	単価	分量	6人前コスト
具材	※ ヤヨイサンフーズ	ジャンボフランク(プレーン)	80 g	80 円	6 本	480 円
	※ キューピー	目玉焼風まるオムレツ	35 g	39 円	6 個	234 円
	※ ギャバン	粉パセリ	80 g	650 円	5 g	41 円
	※ ダイショー	味・塩コショウ	500 g	360 円	5g 個	4 円
	※	紅生姜	1 kg	440 円	30 g	14 円
たれ 自店調達	※ 宝醤油	生姜焼きのたれWY	1.8 L	1170 円	300 cc	195 円
		白ごはん		? 円		? 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。

具材合計 968 円
1食あたり 161.3 円

※ コストはあくまでも参考価格です。