

青ネギがっつり！照りチキ丼ぶり



《 作 り 方 》

- ① 冷凍のローストカットチキンを解凍する。
- ② フライパンに油をしいて、ローストカットチキンを炒めます。
- ③ 軽く熱が通ったところで、照焼のタレを入れてしっかりと絡めるように炒めます。
- ④ 容器にご飯をよそい、炒めたチキンを盛り付けます
- ⑤ さらに青ネギをたっぷり振掛け中央にやわらかたまごをトッピングして下さい。
- ⑥ 最後にごま油をかけて出来上がりです。

《 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	※	フード・ワン	ローストカットチキン	1 kg	1070 円	600 g	642 円
	※	ユーキフーズ	細葱	200 g	480 円	50 g	120 円
	※	キューピー	冷凍やわらかたまごH	40 g	46 円	6 個	276 円
	※	日清オイリオ	調合ごま油	1500 g	1280 円	30 g	26 円
たれ	※	宝醤油	しょうゆ照りだれ	200 g	135 円	1 袋	135 円
自店調達			白ごはん	?	?	?	

具材合計 1199 円
1食あたり 199.8 円

※ は弊社で供給できるアイテムです。

※ コストはあくまでも参考価格です。

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。