

彩タコス 2 種

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
えびせん	3 枚	コールスロー	1/20 袋
トルティーヤ	2 枚 (2 種)	◇塩・コショウ	0.1 g
白身魚	1 切れ	◇てんぷら粉	10 g
コーンフレーク	10 g	◇水	14 g
★マーマレードソース	35 g	○マヨネーズ	5 g
★レッドキャベツ	5 g		
○肉みそ	84.2 g		
人参	5 g		
ホットドック包み紙	2 枚		

<作り方>

- えびせんは 200℃の高温で 10 秒ほど揚げる（浮き上がり花が咲くようになる）
（揚げ油の温度が低すぎると上手く揚がらないので注意してください）
 - コーンフレークは衣にするので、あらかじめ砕いておく
 - 天ぷら粉と水を混ぜ合わせる
 - 白身魚は塩コショウを軽くし、天ぷら衣にくぐらせ、砕いたコーンフレークをまぶして揚げる
 - 1 枚目のトルティーヤの半分にコールスロー 25 g を広げて乗せ、揚げた白身魚をコールスローの上に置いて、マーマレードソースをかけ、最後にレッドキャベツを乗せホットドック包み紙に挟んでおく
 - 肉みそは湯煎しておく
 - 2 枚目のトルティーヤの半分にコールスロー 25 g を乗せ、その上に肉みそ 80 g を乗せる、マヨネーズを肉みそ全体にかけ、最後に人参を飾りホットドックの包み紙に挟む
- <盛り付け・提供方法>
- 揚げたえびせんを、お皿の奥に乗
 - 5 と 6 の 2 種類のタコスをお皿中央に盛り付ける

