

食堂担当者様各位

平成 30 年 7 月 31 日改訂

夏野菜チキンカレー

カレーソースが変わりました。フライドチキン・夏野菜をトッピングします

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
カレーソース	200g	ご飯	
鶏肉	2 個	片栗粉	2.4g
フライドチキンシーズニング	1g	小麦粉	2.4g
おくら	1 本		
赤ピーマン	1 切		
かぼちゃ	1 枚		
茄子	20g	片栗粉	3g 程度

<作り方>

- ① カレーソースは湯煎し温める
- ② 肉は、【フライドチキンシーズニング・片栗粉・小麦粉】をあわせた粉をまぶし、揚げる
- ③ に湯を沸かし、おくらをさっとゆでて、水気を切る
- ④ 赤ピーマン・かぼちゃを素揚げする
- ⑤ 茄子に片栗粉を薄くまぶし、揚げる

<盛り付け・提供方法>

- ⑥ カレー皿などの器にご飯をよそい、カレーをかける
- ⑦ その上に、フライドチキン・ゆでたおくら・揚げた赤ピーマン・かぼちゃ・茄子をトッピングして提供する

ピーク時は特にバタバタするかと思いますが、盛り付け方が雑にならないよう、丁寧にトッピングをお願いします

