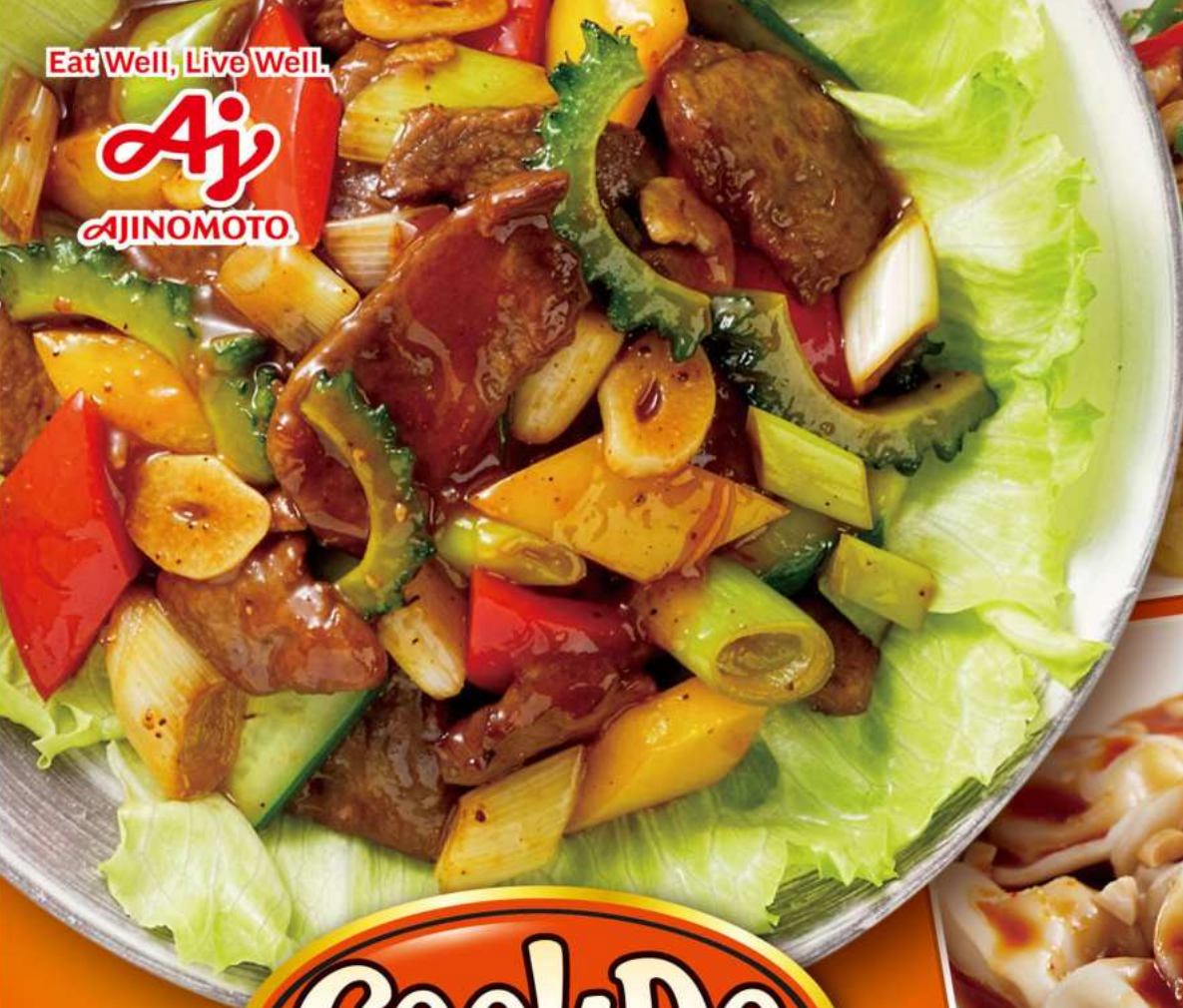


Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO

業務用



夏の即戦力シリーズ

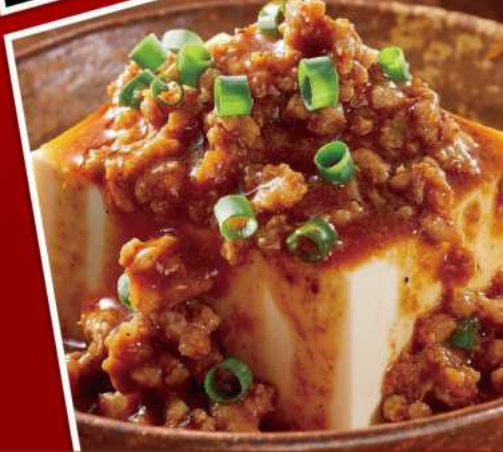
忙しくてもさっと出せる!

シ中華

旨辛×たっぷり野菜&夏バテ対策

コストと満足度

オペレーション削減



旨辛×たっぷり野菜! 酷暑を乗り切るスタミナ中華!

花椒×うま辛で一気に食欲を刺激!

よだれ鶏

【材料】1人分

- A 「Cook Do」汁なし担々麺用1Lボトル…30g
水…30g
ごま油…5g
ラー油…10g
いり白ごま…0.5g
- B しつとりゆで鶏(1.5cmスライス)…120g
大豆もやし(ゆで)…40g
- C ピーナッツ(砕き)…3g
小ねぎ(小口切り)…2g

【作り方】

- ① Aを混ぜ合わせておく。
- ② 器にBを盛り、①をかけ、Cを散らす。



ビールが進む、ピリ辛ビーフン!

たっぷり夏野菜のスパイシービーフン

【材料】4人分

- ビーフン(もどし・4cm長さ)…180g
豚ひき肉…40g
- A レタス(1cm幅細切り)…60g
ゴーヤ(3cm長さ細切り)…30g
なす(細切り)…30g
にんじん(短冊切り)…20g
しいたけ(薄切り)…20g
- B 水…20ml
「丸鶏がらスープ」1kg袋…1.5g
「Cook Do」四川風麻婆豆腐1Lボトル…30g
砂糖…1.5g
酢…2.5g
ごま油…1.5g
サラダ油(揚げ油用)…適量

【作り方】

- ① Aは油通しする。
- ② 鍋にごま油を熱し、ひき肉を炒め、Bで味を調える。
- ③ ②に①とビーフンを加え、サッと炒める。



この夏、
選ばれる
中華

やさしい辛さでまろやかな味わい。

サラダ仕立ての豆乳汁なし担々麺

【材料】1人分

- 中華めん(1玉)…120g
A 豚ひき肉…25g
「Cook Do」
回鍋肉用1Lボトル…5g
- B ベビーリーフ…適量
トマト(1/4個分・くし形切り)…40g
ゆで卵(1/2個分・縦半分)…30g
- C 「Cook Do」
汁なし担々麺用1Lボトル…40g
豆乳…30g
酢…5g
ピーナッツ(刻み)…10g
サラダ油…2g
ラー油…3g

【作り方】

- ① 鍋に油を熱し、Aを炒める。
- ② めんをゆで、合わせておいたCと合わせよく混ぜ、器に盛り、①、Bをのせてピーナッツを散らし、ラー油をかける。



暑さに負けない、スタミナ中華!

夏野菜とカルビのスタミナ炒め

【材料】2人分

- A 牛カルビ肉(薄切り)…120g
きゅうり(3cm長さ薄切り)…60g
ゴーヤ(5mm厚さ半月切り)…50g
パプリカ(赤)(乱切り)…15g
パプリカ(黄)(乱切り)…15g
長ねぎ(1cm長さ斜め切り)…10g
- B 水…15ml
「丸鶏がらスープ」1kg袋…3g
「Cook Do」麻婆豆腐用1Lボトル…30g
「Cook Do」豆板醤1kgボトル…2g
砂糖…1.5g
にんにく(薄切り)…5g
レタス…適量
サラダ油…4g
揚げ油…適量

【作り方】

- ① Aは油通しする。
- ② 鍋に油とにんにくを入れ熱して香りを出し、Bを加えて油が赤くなるまで加熱する。
- ③ ②に①を加え、サッと炒め、レタスを敷いた器に盛る。



オイスターで、いつものランチメニューが化ける!

青椒肉絲焼きそば

【材料】1人分

- 焼きそば用蒸しめん…180g
豚もも肉(細切り)…40g
- A しょうゆ…0.6g
酒…0.6g
こしょう…適量
- B ピーマン(細切り)…10g
パプリカ(赤)(細切り)…5g
しいたけ(細切り)…10g
ゆでたけのこ(細切り)…40g
- C 「Cook Do」青椒肉絲用1Lボトル…40g
「丸鶏がらスープ」1kg袋…1.5g
水…150g
水溶き片栗粉(片栗粉:水=1:2)…5g
サラダ油…4g
ごま油…3g

【作り方】

- ① 鍋に油を熱し、めんを入れほぐしながら炒め、焼き色をつけて取り出す。
- ② ごま油を入れて、Aで下味をつけた豚肉を炒め、火が通ったらBを入れ、サッと炒める。
- ③ Cを加え、とろみがつくまで混ぜながら加熱する。



ヘルシーなのに、しっかり満足。

熱々厚揚げ麻婆

【材料】2人分

- A 厚揚げ(3cm角切り)…150g
にんにく(芽)(4cm長さ切り)…15g
サラダ油…8g
豚ひき肉…60g
- B 「Cook Do」四川風麻婆豆腐1Lボトル…40g
水…60g
- C 片栗粉…2g
水…5g
ねぎのみじん切り…15g
サラダ油…6g
白髪ねぎ…5g

【作り方】

- ① 鍋に油(6g)を熱し、ひき肉を炒めBを加え、煮立ったらCでとろみをつけ、ねぎのみじん切りを入れてサッと混ぜ合わせる。
- ② 別の鍋に油(8g)を熱し、Aを炒める。
- ③ 熱した鉄板に②を盛り、①をかけ、白髪ねぎをのせる。



すぐに出せる、レンジ調理のお通しメニュー!

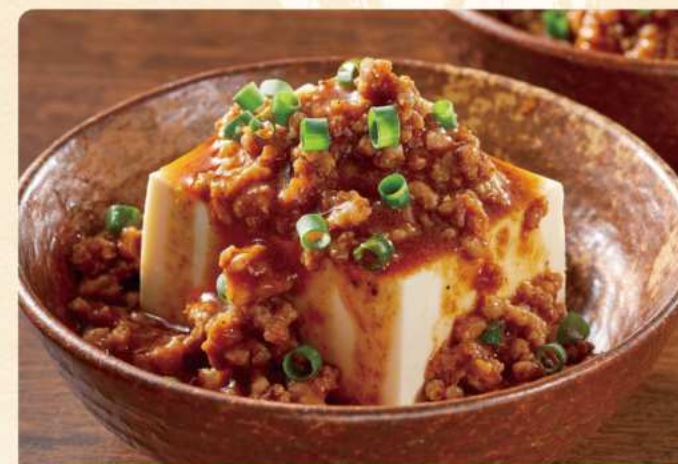
しびれる辛さ! 肉みそ奴

【材料】1人分

- 絹ごし豆腐…100g
A 豚ひき肉…50g
「Cook Do」
汁なし担々麺用1Lボトル…25g
水…25g
小ねぎ(小口切り)…適量

【作り方】

- ① 耐熱ボウルにAを入れ、ラップをして電子レンジ(1500W)で1分30秒加熱し、取り出して混ぜる。
- ② 器に豆腐をのせ、①をかけ、小ねぎを散らす。



酢でのばして、すぐ旨い。コク旨ピリ辛水餃子!

酸辣水餃子

【材料】5人分

- 水餃子(15個)…270g
A 「Cook Do」麻婆茄子用500mlボトル…165g
穀物酢…35g
- B ピーナッツ(砕く)…2g
パクチー…1g

【作り方】

- ① 器にゆでた水餃子を盛り、混ぜ合わせたAをかけ、Bを散らす。



“コスト対応力”と“顧客満足”の両輪をかなえる

オペレーション削減で即戦力メニュー