

シーフードカレー

40人分

食材	数量	レシピ	調味料 他
イカ	6杯	ジャガイモは少し大きめのサイコロに切る	白ワイン
イカ墨ペースト	10個	イカはスプーンで食べられる大きさに切る	コショウ
ジャガイモ	60個	約10Lの水にジャガイモを入れて煮込む	ソース
ジャワカレー2種類	2式	カレーの基を入れ更に煮込む	
白ワイン	1本	イカをフライパンで炒め白ワインを入れ香りを付ける	
	2個	イカ墨ペーストを半分加えて加熱する。	
	2本	カレーの中に炒めたイカを入れ残りのイカ墨ペーストを加えてとろ火で数分煮込む。	大鍋 フライパン 玉しゃもじ ガスコンロ
サラダバー			
レタス	2個	手でちぎって置く	大型のバット
キューリ	10本	斜め切	ボール小 - 2
パプリカ	5個	細め切	
ドレッシング	2本		

費用

イカ	6杯	$300 \times 6 = 1800$	
イカ墨	2缶	$252 \times 10 = 2520$	
ジャガイモ	60個	$30 \times 60 = 1800$	
ジャワカレー2種類	4個	$500 \times 2 = 1000$	
白ワイン	1本	$1000 \times 1 = 1000$	
ソース	1本	$260 \times 1 = 260$	
コショウ	1個	$100 \times 1 = 100$	
サラダ用レタス	2個	$160 \times 2 = 320$	
キューリ	10本	$40 \times 10 = 400$	
パプリカ	5個	$200 \times 5 = 1000$	
ドレッシング	2本	$200 \times 2 = 400$	
小計		10,600	

ラタテューユ

20人分

食材	数量	レシピ	調味料 他
長ナス	6個	ナスは輪切り	ダシの基
じゃが芋	40個	ジャガイモは少し大きめ(ホークでさせる程度)	塩コショウ
シイタケ	6パック	キノコは手で裂いて行く	ニンニク
人参	4本	イチョウ切	固形コンソメ
トマト	4パック	トマトは8つ切り(つぶれる程度)に切る	
ホールトマト缶	4缶		
		野菜は食べやすく切って置く、 プレヒートしたオーブンにオリーブオイルを引いて葫を入れ 香りが立ったらナスを入れ切った野菜類を全て入れ しっかりと炒める。 トマト缶入れコンソメの基を溶かしてとろとろと煮込め最後は 塩、コショウで味を調べて出来上がり。	バーナーコンロ ダッジオーブン 2個 玉しゃもじ 2個
費用			
茄子	6個	60 × 6=360	
ジャガイモ	40個	30 × 40=1200	
キノコ	6パック	シイタケ(200 × 2 = 400) エリンギ(100 × 2=200)	
トマト	4パック	300 × 4=1200	
人参	4個	60 × 6=360	
ホールトマト缶	2缶	150 × 4=600	
ニンニク	1個	200 × 3=600	
固形コンソメ	1箱	180 × 1 = 180	
小計		5,100	

煮豚 (茶-シュー)

20人分

食材	数量	レシピ	調味料 他
豚バラ肉	4個	バラ肉をフライパンで少し焦げ目が付く程度に焼く ダッジ・オープンにひたひたに成るまで水を入れ (お茶か ウーロン茶又はコーラを入れて) 20~30分煮込む。 (匂い消しに生姜1個、ねぎを1本入れる) 豚肉を取り出し触れる程度に荒熱をとる。 薄くスライスして薬味を添える。	テンメンジャン
茶葉(パック)	6個		ダッジ・オープン 2個
生姜	2個		ガスコンロ
長ネギ	1束		
みょうが	4個		
テンメンジャン 小	4個		
茶葉(パック)	8個		
費用			
豚バラ肉	4個	600 × 4=2400	
生姜	2個	200 × 2=400	
長ねぎ	1個	200 × 1=200	
テンメンジャン小	4個	250 × 4=1000	
みょうが	4パック	200 × 4=800	
茶葉	1パック	200 × 1=200	
小計		5,000	