



寸止めシリーズ

(煮込み編)

～ひと手間かけて大変身～

早い

ホテル品質

具沢山

【早い】9割仕上げ済みなのでかんたん調理ですぐご利用いただけます。これで人手不足も解消です。

【ホテル品質】手を抜かずじっくり手間と時間をかけ、ホテルに通用するうまさを追求しています。また、お好みに合わせてつめたり、のぼしたり自在にお使いいただけます。

【具沢山】1kgパックの中身は具が約7割でソースが3割です。具がゴロッとタップリ入って歩留まり良好です。

寸止めシリーズは味がブレないハイクオリティーの時短食材です。具材の追加や調理の方法など、**1割のひと手間をかければオリジナルメニューが出来上がります**。変幻自在のベース商品なので、食材ストッカーもかさばりません。価格は少し高めですが、それを補って余りあるくらい便利で応用範囲が広いのが魅力です。

チキンアラクレーム



- ・白ワイン、生クリームで仕上げた若鶏のフリカッセです。バターライスや野菜を添えて。グラタンやドリアなどにも。
- ・1kgパック×6×2合 12kg/ケース



チキンシヤースール



- ・鶏の皮目をカリッと焼き、マッシュルーム(とかちマッシュも使用)と白ワインを加えてデミグラスソースで煮込んであります。
- ・1kgパック×6×2合 12kg/ケース



チキントマト煮



- ・鶏の皮目をしっかりと焼き、真っ赤なトマトで煮込みました。
- ・1kgパック×6×2合 12kg/ケース



豚バラ味噌煮込み



- ・豚バラ肉を和風の味噌田楽風に煮込みました。お好みの野菜を添えて下さい。
- ・1kgパック×6×2合 12kg/ケース



※継続メニューにご利用の場合は、安定供給のため事前に期間とご希望数量を営業にご相談ください。