





# レシピ用紙記入例

写真は重要。少なくともピンボケしていないものを。切って中身(断面)を見せるのも一手、切らずに外観を見せるのも一手。遠すぎず、近すぎず。

普及性のある面白いネーミングがベター。但し作品内容との整合性に注意。

レシピでは表現できなかったことを200字のコトバで表現してください。

用途ごとに分けて書くと審査委員も読みやすいです。

少量の調味料はまとめて記入してもOK。但し少額でも原価額を書くこと。

## 第2回「焼肉料理コンテスト2021」レシピ用紙

※必要枚数をコピーのうえ、記入・写真貼付し郵送応募。コピーの方をお手元に残して下さい。

テーマ	「焼肉屋さんで食べたい麺料理」			応募番号	
作品名	ふりがな	きょうふう	決勝番号		
作品PR	<p>※200字以内で記述して下さい。</p> <p>焼肉店の代表的なスープといえば「コムタンスープ」。そこにあえて冷麺で使っている麺、チャーシューの代わりにとろとろの和牛テール肉、そしてもやしのナムルを添えることで「焼肉屋」らしい麺料理を表現してみました。またそこに地元京都の高級水煮山椒、七味唐辛子さらに九条ネギを加えることで当店のオリジナリティを演出しました。コムタンの深い味わいに山椒の香り、七味の風味がきいた絶品麺に仕上がりました。</p>				
用途	材料名・調味料名 <small>※応募時点ではなく、決勝時点で現実的に入手可能な食材とすること</small>	4人分の 個数・分量(単位)	4人分の 税込原価(円)	備考	
コムタン スープ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和牛テール</li> <li>・塩</li> <li>・すりにんにく</li> <li>・コショウ</li> <li>・水(井戸)</li> </ul>	400g 12g 12g 少々 2200ml	760円 2.4円 8円 2円		
もやし ナムル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・もやし</li> <li>・胡麻油</li> <li>・塩</li> <li>・すりにんにく</li> <li>・コショウ</li> </ul>	200g 5g 2g 1g 少々	70円 4円 0.5円 0.7円 0.5円		
麺 (冷麺用)	・既製品	4袋	400円		
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・九条ネギ</li> <li>・七味唐辛子</li> <li>・水煮山椒</li> </ul>	200g 4g 8g	280円 260円 120円		
合計(税込)		1,908.1円 ÷ 4 =		原価 1人前(税込) 477円	原価率 原価÷売価×100 31.8%
				売価 1人前(税込) 1,500円	

原価率は35%以内で。

売価は1,500円以下で。

決勝日に用いる食材が応募時点で入手できず写真を代用品で撮影した場合は「写真は代用品(一般的な品種もしくは他産地のもの)を使用」と記入すること。

料理工程	作り方(競技時間内で行う調理内容) <small>※原価書きで第三者が再現できるように記入 ※下記欄に全て書きまとめること ※決勝会場での共用設備・器具その他特殊設備・器具を使用する場合は使用タイミングと使用法を明記</small>
コムタンスープ	<ol style="list-style-type: none"> <li>①和牛テールを水洗いし湯通しする。その後余分な脂をそく。</li> <li>②上記のテールを8時間、強火で煮込む。(本来は水25Lに対してテール4K)</li> </ol>
もやしナムル	<ol style="list-style-type: none"> <li>①豆もやしを沸騰するまで茹で、茹であがったらザルに上げ湯切りしたのちよく冷ます。</li> <li>②胡麻油、塩、すりにんにく、コショウでまんべんなくあえて味付けをする。</li> </ol>
盛り付け	<ol style="list-style-type: none"> <li>①九条ネギを細かくきざむ。</li> <li>②沸騰したたっぷりのお湯に麺をいれ、茹であがったらよく湯切りし器に盛る</li> <li>③コムタンスープを器に注ぐ</li> <li>④九条ネギ、トロトロに煮込んだテール肉、もやしのナムルを盛り付ける。</li> <li>⑤最後に水煮山椒、七味唐辛子でアクセントをつける。</li> </ol>

作り方は箇条書きで書いてください。

工程は手順ごとに分けて書いてください。

必ず1枚でかきまとめること。

主催者記入欄