献立名	鮭のフライ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鮭（切り身）	40	40
食塩	0.3	0.3
こしょう	0.01	0.01
白ワイン	1	1
小麦粉(薄力粉)	6	6
鶏卵	6	5.1
パン粉	10	10
植物油（揚げ吸油分）10%		6

下処理及び作り方

＜下処理＞

鮭（切り身）　流水で洗い、食塩、こしょう、白ワインをふる

鶏卵　消毒し、割りほぐす

＜作り方＞

(1)　鮭に小麦粉、鶏卵、パン粉の順につけ、植物油で揚げる。

※　アレルギー対応時には、パン粉の使用原材料を確認する。

令和2年度改正