

# 【カツ丼（具材）】

## ■ 材料

|       |      |
|-------|------|
| 玉ねぎ   | 500g |
| 長ネギ   | 1本   |
| ※ニラ   | 1束   |
| ※しめじ  | 1PC  |
| ※パクチー | 1束   |

※は各バリエーションのメニューで使用。  
そのため、該当メニューを提供しない場合は準備不要。

## ■ 仕込み内容

- 玉ねぎ  
→3～5mm幅でスライスカットをして、タッパーで保管する。
- 長ねぎ  
→極薄の輪切りにする。  
10～20分程度水にさらした後、水をよく切りタッパーで保管する。
- ニラ  
→5cm幅でカットをしてタッパーで保管する。
- しめじ  
→根の部分を切り落とし、手でバラバラにほぐしてタッパーで保管する。
- 玉ねぎ  
→根の部分は切り、3cm幅くらいに切る。  
水に10分ほどさらした後、水をよく切ってタッパーで保管する。