

ベース

1. ガーリックライスor米なし

大 300g 中 200g 小 100g

2. パクチー 5g

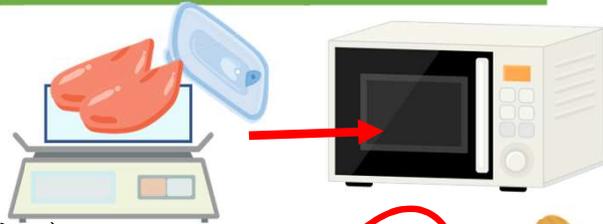
3. きゅうり 3枚

4. レモン 1個 (切り方はsoi81仕込みファイル参照)

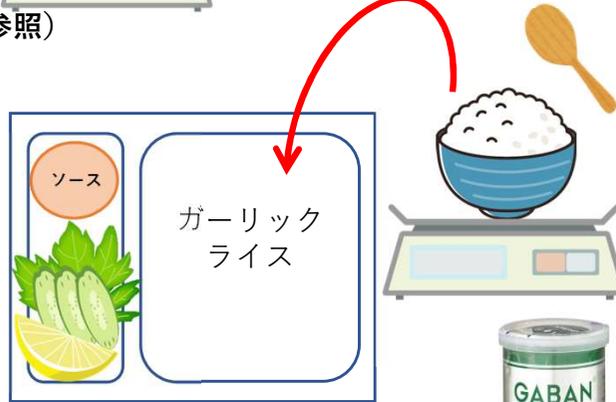
5. タオチオソース 1個

【手順】

① お肉150gを温め用
タッパーに入れ、
電子レンジで加熱
(カオマンガイsoi81レシピ参照)



② ガーリックライス
を測り容器に移し入れる



③ 下記を入れる
・カオマンガイのタレ
・パクチー 5g
・きゅうり 3枚
・レモン 1個

④ ライスの上にお肉を綺麗に並べ、パセリをかけて完成

トッピング一覧

トッピング

チーズ 30g

バター 15g

タッパーに入れ電子レンジで
30秒加熱し、溶けたら
お肉の上にかける

バターは溶けやすいので
野菜の上のにのせる

増量は2倍

容器一覧

①カオマンガイ容器
VK-611 キャメル



②カオマンガイタレ容器
クリーンカップ60ccセット



③サラダ用容器/サラダタレ容器
HPP-100(北原フードパック大深)
3/4オンスカップセット



④スープ/ミニサラダ用容器
CFカップ95-270



⑤米なしカオマンガイ容器
バガスフードパックNFD180(中)



タイ料理の店 アロイ 【カオマンガイー】

【カオマンガイー】

(ベース+もも肉)

前 もも肉150gを
温め用タッパーに入れ、
電子レンジで**1分半**
加熱する

後 パセリをふる



【カオマンガイー】

ピリ辛もも肉

(ベース+もも肉+ピリ辛タレ)

前 もも肉150gを
温め用タッパーに入れ、
電子レンジで**1分半**加熱する

後 タレに一味を小さじ一杯を
入れパセリをふる



【カオマンガイー】

パクチーもも肉

(ベース+もも肉+パクチー)

前 もも肉150gを温め用タッパ
ーに入れ、電子レンジで**1分半**
加熱する

後 パクチー20gとパセリを
ふる



【カオマンガイー】

トードもも肉

(ベース+揚げもも肉)

前 仕込まれている
もも肉(生)を
3~4個(150g) **180℃**で4分
揚げる

後 パセリをふる



【カオマンガイー】

トードむね肉

(ベース+揚げむね肉)

前 カオマンガイの
むね肉に衣を付けて**180℃**
で**30-50秒**揚げる
表面の衣がきつね色になれ
ばOK!

後 パセリをふる



【カオマンガイー】

むね肉

(ベース+むね肉)

前 むね肉150gを
温め用タッパーに入れ、
電子レンジで**1分**加熱する

後 パセリをふる



【カオマンガイー】

ピリ辛むね肉

(ベース+むね肉+ピリ辛タレ)

前 むね肉150gを
温め用タッパーに入れ、
電子レンジで**1分半**加熱する

後 タレに一味を小さじ一杯を
入れパセリをふる



【カオマンガイー】

パクチーむね肉

(ベース+むね肉+パクチー)

前 もも肉150gを温め用タッ
パーに入れ、電子レンジで
1分半加熱する

後 パクチー20gとパセリを
ふる



【カオマンガイー】

トードMix

(ベース+揚げもも肉とむね肉)

前 仕込まれている
もも肉(生)を2~3個
(75~90g) **180℃**で4分揚げる
むね肉75gに衣を
つけて**175℃**で20-30秒揚げる

後 パセリをふる



【カオマンガイー】

米なし

(ベース+もも肉)

前 もも肉150gを
温め用タッパーに入れ、
電子レンジで**1分半**加熱
する

後 容器は**バガス**を使用!!
パセリをふる

