

STANDARD RECIPE CARD NO.L-00

KITCHEN NAME **맥앤 치즈 함바그** CLASS _____ DATE _____



<마카로니 삶기>
 물 2.5L + 치킨파우더 50g
 + 마카로니 1봉(500g) + 식용유 20g
 -> 8분 삶은 후 식혀 식용유 코팅
 -> 1인분 100g씩 포션 후 냉장보관

NAME	AMOUNT	REFFR	NAME	AMOUNT	REFFR
양념 민찌	g	190	<경성파스타소스>		
나쵸치즈소스	g	100	하인즈미트소스	g	1,000
베이컨chop	g	20	경성토마토소스	g	3,000
삶은 마카로니	g	100	하인즈미트소스:경성토마토소스 = 1:3		
엔젤헤어체다F	g	10	<마카로니 삶기>		
경성스파게티소스	oz	1	생수	L	2.5
맥앤 치즈소스	g	20	치킨파우더	g	50
파마산치즈가루	g	5	마카로니	g	500
파슬리	some		식용유	g	20

- M 1. 마카로니를 삶아 기름을 둘러 코팅 후 식혀 1인분(100g)씩 포션하여 냉장보관한다.
- E 마카로니 삶기 공정
- T (1) 냄비에 물 2.5L를 계량 후 담고, 치킨파우더 50g + 식용유 20g을 넣고 가열한다
- H (2) 물이 끓어오르면 마카로니 1봉(500g)을 넣은 후 바닥에 붙지않게 저어 8분간 삶는다.
- O (3) 8분간 삶아 익힌 마카로니를 채반에 받혀 물기를 제거 후 식용유를 부어 코팅을 입힌 후
- D 씨팬에 넓게 펴 식힌 후 1인분(100g)씩 소분하여 냉장 보관 한다. (냉장보관 3일사용가능)
2. 베이컨은 0.5cm로 chop 하여 준비한다
3. 경성파스타 소스를 준비한다. (하인즈미트소스:경성토마토소스 = 1:3)
- C 4. 볼에 삶은 마카로니 1인분(100g) + 나쵸치즈소스 100g + 베이컨chop 20g 을 담고 고르게 섞은 후 낮은
- A 독배기에 평평하게 펴서 담아 세팅한다.
- U 5. 중앙에 화향을 입힌 함바그(190g)를 세팅 후, 그 주위에 엔젤헤어체다 10g을 고르게 뿌려 세팅한다
- T 6. 함바그에 경성스파게티소스 1oz(36g)을 뿌린 후, 그 위에 맥앤치즈소스 20g을 드레즐 하여 뿌린다.
- O 7. 간택기에 독배기를 올려 가열한다. (맥앤치즈 주변이 보글보글 끓어오르면 불을 끈다)
- N 8. 세팅 된 트레이에 (7)을 올린 후, 그 위에 파마산치즈와 파슬리를 고르게 뿌려 제공한다.
- <밥과 빵을 고를수 없다 -> 모닝빵제공> 깍두기/피클+할라피뇨/블루베리리플젼 제공**



<마카로니 삶기>
 물 2.5L+치킨파우더
 50g+마카로니 1봉
 (500g)+식용유 20g
 -> 8분 삶기



삶은 마카로니 (100g)
 나쵸치즈소스 100g
 베이컨 chop 20g
 ->섞는다



낮은 독배기 세팅
 엔젤헤어체다F 10g



중앙 함바그
 경성스파게티소스 1oz



맥앤치즈소스 20g
 (드레즐)



가열 후
 파마산치즈 가루
 파슬리 가루



<경성스파게티 소스>
 하인즈미트소스 3:
 경성토마토소스 1