



クイックミール 調理マニュアル

タベル  ツクル
有限 **ケイズフードシステム**
会社
すべてはおいしい笑顔のために



注文する商品の内容
数量は合っているか



注文通りの内容で
商品が届いているか



全て確認の上、問題がなければ
湯煎アイテムは冷凍庫
カット野菜は冷蔵庫で保存してください。

発注・納品時の 注意事項

万が一、商品に不備がある場合はご連絡ください。

有限会社 ケイズフードシステム

[座間営業所] 046-298-1550

[厚木営業所] 046-258-6587

湯煎 の 手順

01

鍋に、全体が浸かる程のお湯を沸かします。

02

お湯が沸いたら、凍ったままの商品を袋ごと入れ、約10～15分ボイルします。

※ボイル時間は、**再沸騰**してからの目安です。

※商品を入れすぎると、鍋底に引っ付き、穴があく場合があります。

商品は鍋に対して横向きに入れ、

お湯に対して半分以下を目安にしてください。

03

ボイル中も、以下の点に注意してください。

✓お湯は沸騰した状態を保っているか

✓商品が浮き上がってくる場合は

落とし蓋をして、しっかりお湯に浸かるように

04

やけど等に注意し、 tong 等で鍋から引き上げお皿に盛りつけてください。



流水解凍 の 手順

01

ボウルや深めの皿に水を張り、
凍ったままの商品をそのまま入れます。

02

1にしばらく水をかけ流します。
水の量は少量で大丈夫です。

03

商品の量や、気温・水温にもよりますが
おおよそ5～10分を目安に、
全体的に軟らかくなってきたら
お召し上がりいただけます。

04

ボウルなどに開け、軽く混ぜてから
お皿に盛りつけてください。



ラーメンの調理方法

01

麺を袋から取り出し、沸騰したお湯で約3分ほぐしながら加熱します。

※ボイル後の麺は流水で冷やしてから使用すると麺がのびずらく、美味しくお召し上がりいただけます。

02

調理後の麺は、ざるに入れるなどして水を軽く切ってください。



麺の具の調理と盛付

01

トッピング用の具・スープを約3分ボイルします。

02

器に1のスープを入れ、熱湯約200ccを注ぎます。

03

器にボイル調理後の麺を取り分けその上に具をのせてください。



きれいな盛付のコツ



お皿の中心部に
高さを出しましょう



複数の食材がある煮物は
奥から手前に立てかけるように
盛り付けるとキレイです



盛り付け時
器の淵の汚れは拭きましょう



魚の切身は、型崩れを防ぐ為
フライ返しの使用がおすすめです。



お皿の基本配置

左奥：副菜 右奥：主菜

中央：副副菜

左手前：ご飯 右手前：汁物

＊献立構成によって臨機応変に