



つけ込み10分で やわらかしっとり 調味料 速効タイプ

パサつくお魚・お肉が
やわらか、しっとりに!

Point. 1

自然な
やわらかさ!

Point. 2

食塩相当量

0.02 g!

食材100g
当たり

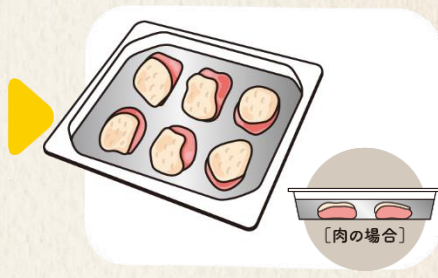
Point. 3

重曹不使用で

エグ味なし

◆使い方◆

- 1 水または調味液に本品をよく溶かしてください。
本品の使用量は肉・魚100gあたり1.5gが目安です。
- 2 食材（肉・魚）の表面全体が浸るように①を加え、冷蔵庫で10分以上つけ込んでください。
※前日仕込みも可能です。
- 3 所定のつけ込み時間が経ったら液切りし、いつも通り調理してください。
※本品を使用した肉類は、十分に加熱してください。



肉や魚はもちろん、
野菜も含め幅広い食材で
お使いいただけます
※冷凍素材にもお使いいただけます



● 鶏・豚・牛 ●



● 魚介類 ●



● 根菜類 ●

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	206kcal
たん白質	4.4g
脂質	1.0g
炭水化物	47.3g
食塩相当量	0.2~1.3g

アレルギー情報

特定7品目：なし
特定に準ずる21品目：なし

※カリウム・・・17,800mg
※リン・・・11.5mg

「味の素KKやわらかしっとり調味料（速効タイプ）」の詳細はこちら





甘口麻婆豆腐用 辛さ控えめ、なのに本格的!

1人前の食塩相当量
1.1g!!

豆腐の湯通し不要! 簡単スチコンレシピ



1 ボウルにBを入れて混ぜ合わせ、Aに加えて混ぜる。

* Bは片栗粉を水に溶いてから「Cook Do®」を入れると混ぜやすい



2 ホテルパンに豆腐を入れ、その上に**1**のをせて、スチコン コンビモード (200℃、湿度 100%) で約8~10分加熱する。



3 **2**をさっくりと混ぜ合わせ、器に盛り付ける。

詳細はショート動画で
公開中!



栄養成分(1人分あたり)

エネルギー	130kcal
たんぱく質	10.2 g
脂質	8.4 g
炭水化物	5.6 g
塩分	1.1 g

材料(1人分)

	絹ごし豆腐 (さいの目切)	100g
A	豚ひき肉	24 g
	ねぎ (粗みじん切り)	8 g
	「Cook Do®」甘口麻婆豆腐用	13 g
B	片栗粉	0.5 g
	水	6 g

- 豆腐の湯通しを省略した簡単調理のレシピです。豆腐から出る水を考慮し、水の量は半量にして片栗粉を入れています。
 - スチコンで調理する際は、油は無くても調理可能です。
 - 施設のお好みに応じて、しょうがやごま油を入れても、おいしくお召し上がりいただけます。
- * 施設の条件 (食材・食数・お好み) に合わせて、スチコンの条件 (加熱温度、時間)、調味料などの量を調整ください。

これ1本で
広がる!

「Cook Do®」甘口麻婆豆腐用アレンジメニュー

コクがあって辛みも抑えているので、和洋中さまざまな主食・主菜・副菜にアレンジできる♪

程よいとろみとカレー風味が
麺にもよくあう!



麻婆カレーラーメン



豚肉と野菜のうま煮

オイスターのコクで
ご飯がすすむ味に!

たんぱく質をアップしたい時の
豆腐・厚揚げ小鉢の味付けに!



厚揚げとキャベツの甘辛焼き

「Cook Do®」甘口麻婆豆腐用の
アレンジレシピ詳細はこちら

味の素KK 業務用商品サイト

「Cook Do®」甘口麻婆豆腐用

検索



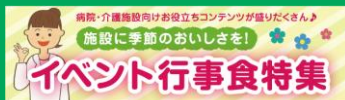
「Cook Do®」甘口麻婆豆腐用

アレルギー物質

小麦 牛肉 大豆
豚肉 ゼラチン
ごま

栄養成分 (製品100g当たり)

エネルギー148kcal たんぱく質4.5 g
脂質5.9 g 炭水化物19.5 g
食塩相当量8.08 g



Eat Well. Live Well.

Ajinomoto

友だち追加はこちらから!
LINEアプリ
内で検索! AJINOMOTO 業務用