

誰が作っても簡単!おいしい!

業務用「Cook Do® 香味ペースト®」

こんなお悩みありませんか?

アルバイトが定着しないので、
調理を教えるのに
時間がかかる…



厨房がIHだから
火力の強い料理は
本格感は出せないかも…

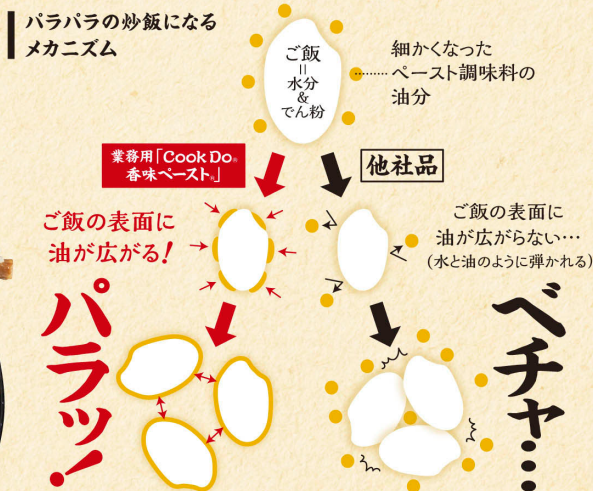
業務用「Cook Do® 香味ペースト®」は、これ1本で 本格的なチャーハンが作れます!

本格的な味

ネギ油・こがしにんにく油が
入っているのでこれ1本で本格的な味付け!

誰でもパラパラに

独自配合・製法により
これ1本でパラパラに仕上がる!



業務用「Cook Do® 香味ペースト」の油中の成分により、油の表面張力を低下させ、表面に広がりやすくなることで、**パラッとした仕上がり**になります。

残りご飯の活用にも!



使い勝手
抜群!

やわらかいペーストタイプ

固くならないから絞り出して使いやすい!
ちゃちゃっと秒速調理も楽々!

秒速調理! 冷蔵庫に入れても固くならずすぐ使える



食材2~3種+業務用「Cook Do. 香味ペースト」で ちやちやっと簡単においしい秒速メニューのご紹介

さっと提供メニュー!

香味でパパッと にんじんしりしり

ツナの風味と合わせて
人気のおつまみに



材料 (1皿分)

- A にんじん…80g
溶き卵…25g
ツナ水煮缶…10g
B 業務用「Cook Do. 香味ペースト」…3g

作り方

- 耐熱容器にAを入れてサッと和え、ラップをして電子レンジ(1500W)で1秒加熱する。
- ①にBを加え、卵をほぐしながら和え、器に盛りつける。

パパッとインゲンの 香味すりごま和え

冷凍食材を使った
簡単作り置きメニュー



材料 (1皿分)

- さやインゲン(冷凍・3cm長さ)…100g
すり白ごま…6g
A 業務用「Cook Do. 香味ペースト」…3g

作り方

- 鍋に湯を沸かし、さやインゲンをゆで、水気を軽くしぼる。
- ボウルにAを合わせ、①を加えて和え、器に盛りつける。

逸品メニューにも!

フライパンを使わずに
炒め感を

海老と青梗菜の パパッと炒め風



材料 (1皿分)

- A えび(尾つき・3尾)…60g
チンゲン菜(くし形切り)…140g
長ねぎ(1cm幅・ぶつ切り)…10g
しょうがの薄切り(1cm四方)…1.5g
業務用「Cook Do. 香味ペースト」…6g

作り方

- 鍋に湯を沸かし、Aを同時に30秒ゆで、ザルに上げる。
- ボウルに業務用「Cook Do. 香味ペースト」を入れ、①を加えて和え、器に盛りつける。

ごま油の風味を足して
やみつき野菜メニューに

パパッと おつまみきゅうり



材料 (1皿分)

- きゅうり(乱切り)…2本
業務用「Cook Do. 香味ペースト」…5g
A 長ねぎ(粗みじん切り)…10g
ごま油…5g
サラダ油…5g
糸唐辛子(お好みで)

作り方

- ボウルにAを合わせ、きゅうりを和える。
- 器に盛り、お好みで糸唐辛子をのせる。

がつんと麺・丼メニュー!

パパッと混ぜ麺

上にのせる具材はお好みで
麺の味がぶれずにしっかり味付け



材料 (1人分)

- 中華生めん(つけ麺用太麺)…1玉(130g)
業務用「Cook Do. 香味ペースト」…6g
豚ひき肉…40g
しょうゆ…3g
A 砂糖…1g
酒…3g
にら(みじん切り)…6g
B 緑豆もやし(ゆで)…50g
温泉卵…1個
黒しょうが…適量
サラダ油…2g

作り方

- フライパンにサラダ油を熱し、豚ひき肉を入れてボロボロに炒めて余分な脂を拭き取り、Aで味を調える。
- 器に業務用「Cook Do. 香味ペースト」を入れ、ゆでて湯きりした麺を加えて和える。
- ②に①、Bをトッピングし、お好みで黒しょうがをふる。

パパッとねぎ塩豚丼

ご飯が進むがっつり丼
忙しいランチメニューにぴったり



材料 (1人分)

- 豚バラ薄切り肉
A (しゃぶしゃぶ用)…100g
長ねぎ(斜め切り)…40g
業務用「Cook Do. 香味ペースト」…6g
ご飯…200g
B すり白ごま…適量
紅しょうが…適量

作り方

- 鍋に湯を沸かし、Aを同時にゆで、ザルに上げる。
- ボウルに業務用「Cook Do. 香味ペースト」を入れ、①を加えて和える。
- 器にご飯を盛り、②をのせ、お好みでBを添える。