

中華のおいしさの神髄である
色・香・味にこだわった圧倒的おいしさと品質を求めて。

色 スー
香 シャン
味 ウエイ

目にした瞬間に食欲をそそる、てり・つやという第一印象。
素材の魅力を引き立てる、本格的な香り。
そして調味料と素材が重なり合うことで生まれる、感動のおいしさ。
そのすべてがひとつになったときに、人は“また食べたい”と思う一皿に出会います。

❖ 業務用「Cook Do®」ラインナップのご紹介 ❖

プロのための中華合わせ調味料

「Cook Do®」1ℓボトル



「Cook Do®」500mlボトル



LINEからメッセージ配信中!

メニューづくり役立つ情報をお届け!

友だち追加は
こちらから!



LINEアプリ内で
検索! AJINOMOTO 業務用

味の素KK 業務用商品サイトはこちら ▶ <https://foodservice.ajinomoto.co.jp/>

お問い合わせ先

味の素株式会社

北海道味の素株式会社	011(643)4341	大阪支社	06(6449)5830
東北支社	022(227)3113	四国営業所	087(834)1171
関東支社	048(600)3783	中四国支店	082(247)2661
東京支社	03(5798)8637	九州支社	092(451)2384
名古屋支社	052(735)8460	沖縄味の素株式会社	098(868)5512
北陸支店	076(243)5211		

Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO

業務用



夏の即戦カシリーズ

忙しくてもさっと出せる!

中華

旨辛×たっぷり野菜&夏バテ対策

コストと満足度 オペレーション削減

旨辛×たっぷり野菜! 酷暑を乗り切るスタミナ中華!

花椒×うま辛で一気に食欲を刺激!

よだれ鶏

- 【材料】1人分**
- A 「Cook Do」汁なし担々麺用1Lボトル…30g
水…30g
ごま油…5g
ラー油…10g
いり白ごま…0.5g
- B しっとりゆで鶏(1.5cmスライス)…120g
大豆もやし(ゆで)…40g
- C ピーナッツ(砕き)…3g
小ねぎ(小口切り)…2g

- 【作り方】**
- 1 Aを混ぜ合わせておく。
 - 2 器にBを盛り、①をかけ、Cを散らす。



ビールが進む、ピリ辛ビーフ!

たっぷり夏野菜のスパイシービーフン

- 【材料】4人分**
- ビーフン(もどし・4cm長さ)…180g
豚ひき肉…40g
- A レタス(1cm幅細切り)…60g
ゴーヤ(3cm長さ細切り)…30g
なす(細切り)…30g
にんじん(短冊切り)…20g
しいたけ(薄切り)…20g
- B 水…20ml
「丸鶏がらスープ」1kg袋…1.5g
「Cook Do」四川風麻婆豆腐1Lボトル…30g
砂糖…1.5g
酢…2.5g
ごま油…1.5g
サラダ油(揚げ油用)…適量

- 【作り方】**
- 1 Aは油通しする。
 - 2 鍋にごま油を熱し、ひき肉を炒め、Bで味を調える。
 - 3 ②に①とビーフンを加え、サッと炒める。



やさしい辛さでまろやかな味わい。

サラダ仕立ての豆乳汁なし担々麺

- 【材料】1人分**
- 中華めん(1玉)…120g
A 豚ひき肉…25g
「Cook Do」回鍋肉用1Lボトル…5g
B ベビーリーフ…適量
トマト(1/4個分・くし形切り)…40g
ゆで卵(1/2個分・縦半分)…30g
- C 「Cook Do」汁なし担々麺用1Lボトル…40g
豆乳…30g
酢…5g
ピーナッツ(刻み)…10g
サラダ油…2g
ラー油…3g

- 【作り方】**
- 1 鍋に油を熱し、Aを炒める。
 - 2 めんをゆで、合わせておいたCと合わせよく混ぜ、器に盛り、①、Bをのせてピーナッツを散らし、ラー油をかける。



暑さに負けない、スタミナ中華!

夏野菜とカルビのスタミナ炒め

- 【材料】2人分**
- A 牛カルビ肉(薄切り)…120g
きゅうり(3cm長さ薄切り)…60g
ゴーヤ(5mm厚さ半月切り)…50g
パプリカ(赤)(乱切り)…15g
パプリカ(黄)(乱切り)…15g
長ねぎ(1cm長さ斜め切り)…10g
- B 水…15ml
「丸鶏がらスープ」1kg袋…3g
「Cook Do」麻婆豆腐用1Lボトル…30g
「Cook Do」豆板醤1kgボトル…2g
砂糖…1.5g
にんにく(薄切り)…5g
レタス…適量
サラダ油…4g
揚げ油…適量

- 【作り方】**
- 1 Aは油通しする。
 - 2 鍋に油とにんにくを入れ熱して香りを出し、Bを加えて油が赤くなるまで加熱する。
 - 3 ②に①を加え、サッと炒め、レタスを敷いた器に盛る。



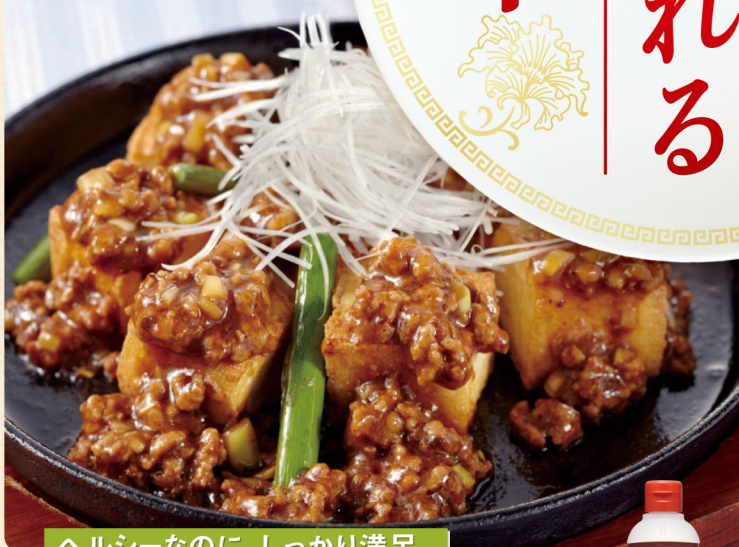
この夏、
選ばれる
中華

オイスターで、いつものランチメニューが化ける!

青椒肉絲焼きそば

- 【材料】1人分**
- 焼きそば用蒸しめん…180g
豚もも肉(細切り)…40g
- A しょうゆ…0.6g
酒…0.6g
こしょう…適量
- B ピーマン(細切り)…10g
パプリカ(赤)(細切り)…5g
しいたけ(細切り)…10g
ゆでたけのこ(細切り)…40g
- C 「Cook Do」青椒肉絲用1Lボトル…40g
「丸鶏がらスープ」1kg袋…1.5g
水…150g
水溶性片栗粉(片栗粉:水=1:2)…5g
サラダ油…4g
ごま油…3g

- 【作り方】**
- 1 鍋に油を熱し、めんを入れほぐしながら炒め、焼き色をつけて取り出す。
 - 2 ごま油を入れて、Aで下味をつけた豚肉を炒め、火が通ったらBを入れ、サッと炒める。
 - 3 Cを加え、とろみがつくまで混ぜながら加熱する。



ヘルシーなのに、しっかり満足。

熱々厚揚げ麻婆

- 【材料】2人分**
- A 厚揚げ(3cm角切り)…150g
にんにくの芽(4cm長さ切り)…15g
サラダ油…8g
豚ひき肉…60g
- B 「Cook Do」四川風麻婆豆腐1Lボトル…40g
水…60g
- C 片栗粉…2g
水…5g
ねぎのみじん切り…15g
サラダ油…6g
白髪ねぎ…5g

- 【作り方】**
- 1 鍋に油(6g)を熱し、ひき肉を炒めBを加え、煮立ったらCでとろみをつけ、ねぎのみじん切りを入れてサッと混ぜ合わせる。
 - 2 別の鍋に油(8g)を熱し、Aを炒める。
 - 3 熱した鉄板に②を盛り、①をかけ、白髪ねぎをのせる。



すぐに出せる、レンジ調理のお通しメニュー!

しびれる辛さ! 肉みそ奴

- 【材料】1人分**
- 絹ごし豆腐…100g
A 豚ひき肉…50g
「Cook Do」汁なし担々麺用1Lボトル…25g
水…25g
小ねぎ(小口切り)…適量

- 【作り方】**
- 1 耐熱ボウルにAを入れ、ラップをして電子レンジ(1500W)で1分30秒加熱し、取り出して混ぜる。
 - 2 器に豆腐をのせ、①をかけ、小ねぎを散らす。



酢でのばして、すぐ旨い。コク旨ピリ辛水餃子!

酸辣水餃子

- 【材料】5人分**
- 水餃子(15個)…270g
A 「Cook Do」麻婆茄子用500mlボトル…165g
穀物酢…35g
B ピーナッツ(砕く)…2g
パクチー…1g

- 【作り方】**
- 1 器にゆでた水餃子を盛り、混ぜ合わせたAをかけ、Bを散らす。



“コスト対応力”と“顧客満足”の両輪をかなえる

オペレーション削減で即戦力メニュー