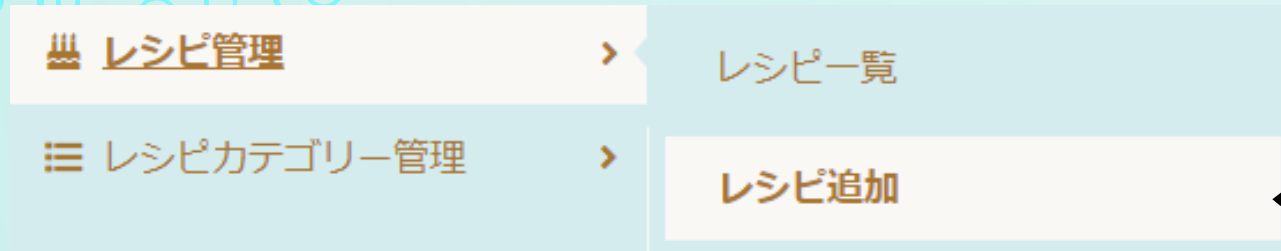


レシピを登録する①



①左上のメニューを開き、「レシピ管理」-「レシピ追加」を選択し、クリックします。

レシピを登録する②

①レシピの基本情報を入力します。

必須項目を入力して下さい。

* 必須項目が空欄の場合、登録時にエラーとなります。

- 商品名 : 商品の名称
- 商品カテゴリー : 商品のカテゴリー
- 画像 : 商品の画像登録
- 材料 : 商品の使用材料、詳細
- 製造方法 : 商品の製造方法、工程
- 取数 : 登録するレシピの分量で出来上がる商品の数です。(このシステムでは取り数。)

レシピ

商品名 ※必須

商品カテゴリー ※必須

画像

ファイルを選択 選択されていません

材料

+ 食材を追加

製造方法・工程

+ 作り方を追加

取数

レシピを登録する — 材料の追加

材料			
+	パーツ名	オレンジパウンド	
+	個別食材	液全卵	100 g
+	個別食材	月桂冠	100 g
+	個別食材	よつ葉 バター 無塩	100 g
+	一般食材	オレンジ細切り	100 g

製造方法

- 一般食材
- 個別食材
- レシピ
- パーツ名

食材を追加

作り方を追加

①“食材を追加”ボタンをクリックします。

②食材区分を選択します。（*1参照）

③対象食材を検索します。
キーワードでの検索も可能です。







④使用量を入力します。

✓ 再度食材を追加する場合は
”食材を追加”ボタンをクリックし、①～④
を繰り返します。

- (*1)食材区分
- 一般食材 : 運営側が登録する食材
- 個別食材 : ユーザーが個別に登録する食材(原材料はこの個別食材を使用します。)
- レシピ : 登録してあるレシピを使用する場合に使用します。)
- パーツ名 : 材料の見出し

レシピを登録する — 製造方法の追加

製造方法・工程


<input checked="" type="checkbox"/> パーツ名	タルト生地	
<input type="checkbox"/> パーツ名	薄力粉と砂糖を合わせ、砂糖を加える。 軽く混ぜたら、全卵を加えていく。 しっかりと混ぜたら、伸ばしていき型へはめる。 焼成時間：「上火 180°」 「下火160°」 15分	
<input checked="" type="checkbox"/> パーツ名	アバレイユ	
<input type="checkbox"/> パーツ名	全卵に砂糖を混ぜ合わせ、牛乳と生クリームを入れて混ぜ合わせる。 均一にすること。	
<input checked="" type="checkbox"/> パーツ名	焼成	
<input type="checkbox"/> パーツ名	焼きあがったタルト生地にアバレイユを230g入れる。 焼成時間：「上火 170°」 「下火140°」 15分 ※必ず窯の温度をチェックすること！※	

 作り方を追加

取数

120

- ①“作り方を追加”ボタンをクリックします。
- ②パーツ名を選択し、入力します。
チェックした項目が、製造方法のタイトルになります。
- ③手順を入力します。
- ④このレシピで出来上がる商品の個数、
(このシステムでは取数)を入力します。

 再度製造方法を追加する場合は、
”作り方を追加”ボタンをクリックし、
①～③を繰り返します。

レシピを登録する — 単価入力

取数1個当たり(g)の商品情報

材料単価	包装・その他	合計	販売単価	利益率
170 円	<input type="text" value="100"/> 円	270 円	<input type="text" value="1000"/> 円	73 %

備考

備考・注意点

テスト

作成者

ログタロウ

- ①包装資材などの価格を入力します。
(製品一個当たり)
※材料単価は使用量から算出されます。
- ②販売単価を入力します。
販売単価を入力することにより、利益率が自動計算されます。
- ③備考・注意点に必要な情報を入力します。
- ④作成者を入力します。
- ⑤登録を選択しクリックすると、レシピが登録されます。

登録