

<おすすめの業態> ベーカリー ・ **カフェ** ・ バル ・ レストラン ・ デリカ

使用商品 全粒粉入り食パン 8枚	メニュー名 韓国風チーズエッグトースト
<p>=標準レシピ= ■解凍 袋のまま、室温で解凍 【条件】 室温 25℃ 時間 90分</p> 	

材料		
全粒粉入り食パン 8枚	2枚	事前に解凍しておく
業務用冷凍スクランブルエッグ	100g	事前に解凍しておく
シュレットチーズ	40g	
マヨネーズ	10g	
バター	10g	
ケチャップ (仕上げ)	8g	

作り方
①食パンにマヨネーズ、バターを塗り、スクランブルエッグ、シュレットチーズをのせサンドする。
②オーダー後、①を 焼成 し、ケチャップをかけ完成。
【焼成】
業務用マイクロウェーブコンベクションオーブンの場合 予熱温度250℃
STEP① CV -℃ / グリル弱 / ファンS 60% / レンジ 750W / 時間 1分25秒
オーブントースターの場合
180℃ 約6分

ポイント
<p style="text-align: center;">スクランブルエッグとチーズがたっぷりととろけ出します。 ケチャップにコチュジャンをあわせた、より韓国風アレンジもおすすめです。</p>