

<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	ジャポネバケット	メニュー名	BBQプルドポークサンド
<p>=標準レシピ=  <b>■解凍</b> 小袋のまま、室温で解凍  <b>【条件】</b> 室温 25℃ 時間 120分</p> 			

**材料**

ジャポネバケット	1/2本	事前に解凍しておき、半分にカットし切り込みを入れる
業務用プルドポーク（調理済み）	70g	冷蔵解凍しておく
シュレットチーズ	15g	
紫キャベツ	15g	千切り
玉ねぎ	10g	スライス
きゅうりのピクルス	10g	スライス
マヨネーズ	10g	

**作り方**

- ①ジャポネバケットにマヨネーズを塗り、きゅうりのピクルス、玉ねぎ、紫キャベツ、プルドポーク、シュレットチーズをサンドする。（チルド保存）
- ②オーダー後、①を**焼成**し、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 CV220℃ / グリル無 / ファンS 40% / レンジ 900W / 時間 1分15秒  
**オーブントースターの場合**  
180℃ 約6分 上部が焦げやすいので後半2分ほどアルミホイルをかぶせる

**ポイント**

ハイツ BBQプルドポーククラシックを使用、冷蔵解凍しそのまま使用可能です。