## メニューレシピ

<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 | パンケーキ | メニュー名 | パンケーキサレ |
|---|---|---|---|

| 材料 | | |
|---|---|---|
| パンケーキ | 2枚 | |
| ケール | 8ｇ | みじん切り |
| コーン水煮 | 8ｇ | |
| ピザ用チーズ | 10g | |
| オリーブオイル | 6ｇ | |
| ブラックペッパー | 適量 | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

### 作り方

①冷凍のままパンケーキにケール、コーン水煮、ピザ用チーズをトッピングし、オリーブオイルを回しかける

②①を焼成し、ブラックペッパーをふりかけて完成

【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280℃**

STEP①　CV　ー℃／グリル弱／ファンS　80％／レンジ　600W／時間　50秒

**オーブンの場合**

200℃　約4分

### ポイント

細かくみじん切りにしたケールは、加熱することで食感も食べやすく、香ばしさもプラスします。
食感と色味にコーンをトッピングし、更に風味をプラスしました。