



<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	小麦の旨み食パン 4枚	メニュー名	チーズコーントースト
<p>=標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 210分</p> 			

材料		
小麦の旨み食パン 4枚	1枚	事前に解凍しておく。
コーンクリーム	60g	
コンソメ顆粒	0.5g	
シュレットチーズ	30g	
ロースハム	15g	
マヨネーズ	10g	
ブラックペッパー	適量	

作り方
<p>①コーンクリームとコンソメ顆粒を混ぜ合わせておく。</p> <p>②食パンに横から切り込みを入れポケット状にし①を入れ、上部にマヨネーズを塗り、ロースハム、シュレットチーズをのせる。</p> <p>③オーダー後、②を焼成し、ブラックペッパーをふり完成。</p> <p>【焼成】 NE -SCV2 予熱温度250℃ プログラム CV -℃ /グリル強 /ファンS 80% /レンジ 900W /時間 45秒 CV -℃ /グリル弱 /ファンS 80% /レンジ 300W /時間 15秒</p> <p>オーブントースターの場合 190℃ 約6分</p>

ポイント
<p>ポケット状の切り込みに入れたコーンクリームが熱々になるのでお気をつけください。</p>