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	カイザーロール	メニュー名	きんぴら甘辛チキンサンド

=標準レシピ=

■自然解凍の場合

凍ったままの商品を袋からお好きな個数分取り出し、お皿に並べて室温（約25℃）で約60分解凍してください。

■コンベクションオーブンの場合

凍ったままの商品を袋から取り出し、200℃に予熱したオーブンで4分焼いてください。

材料

カイザーロール	1個	軽くトーストする
業務用冷凍照り焼きチキン	50g	参考）テーブルマーク　若鶏ももの照焼き　500g(10個)　湯煎で温める
業務用きんぴらごぼう	20g	参考）ケンコーマヨネーズ　美味百菜 金平ごぼう
白胡麻	1ｇ	
グリーンリーフ	6ｇ	食べやすい大きさにちぎる
マヨネーズ	3ｇ	

作り方

①カイザーロールは半分にカットし、軽くトーストして断面にマヨネーズを塗る。

②①の下側のパンにグリーンリーフ、照り焼きチキン、きんぴらごぼうをのせ、白胡麻をふり、もう片方のパンをのせサンドする。

ポイント　　参考小売価格・・・

照り焼きチキンのタレの味が濃い場合は、きんぴらごぼうとのバランスで量を調整してください。

敷島製パン株式会社　パスコ冷食カンパニー　販売促進G