

PANORAMA COLLECTION 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 その他

使用商品	イングリッシュマフィン	メニュー名	プルドポークバーガー
 <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 150分</p>			
材料			
イングリッシュマフィン	1個		
プルドポーク	50g	参考：ハインツ BBQプルドポーク	
レタス	15g		
トマト	20g	8mmスライスにして表面の水分を取る	
スライスチーズ	1枚		
マヨネーズ	3g		
材料			
<p>①イングリッシュマフィンの切り込みから手で割り、割った面を上にして230℃で約5分トーストする。</p> <p>②1枚にマヨネーズを絞り、レタス・チーズ・トマト・プルドポークの順にのせる。</p> <p>③もう1枚の①をのせてサンドする。</p>			
ポイント			
<p>プルドポークはアメリカの伝統料理のひとつで、炭火を使い豚肉の肩の部分の塊肉を時間をかけてゆっくり加熱し、肉の食感や旨味を残しながら、ほぐせるほど柔らかく仕上げたバーベキュー料理。注目の料理をワイルドに楽しめるバーガーメニューをご紹介します。</p>			