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	ハムと玉ねぎのサンド

=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	
ハム	36g	2-3枚
玉ねぎ	6g	薄切り
バター	4ｇ	
マヨネーズ	4ｇ	

作り方

①カイザーロールは厚みを半分に切り、断面にバター、マヨネーズを塗る。
②①の下側のパンにハム、玉ねぎを順にのせ、もう片方のパンをのせる。

ポイント

生食でサンドイッチに使う玉ねぎは、繊維を断ち切る方向（根を下にして横方向に切る）に薄切りにします。