

販売名	海老カツバーガー		原材料	使用量	
品番/製品名	8012 国産小麦のロデヴ		国産小麦のロデヴ	1/4 個	
製品特徴	国産小麦の小麦粉と、国産小麦の全粒粉を使用した、加水率の多いもちもちパンに海老カツをサンドしました。		海老カツ54c	54g	
			オーロラソース	10g	
			グリーンリーフ	3g	
入数	24 個/箱	4 個/袋			
別添	無し				
ドーン対応	不可				

基本条件	解凍				発酵		焼成			
	リタード解凍		室温解凍				デッキオープン		コンベクション	
	基本条件	温度 0 °C 時間 8時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 70 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 13 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 180 °C 風量 中 時間 13 分 スチーム 3秒 × 1回				
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分								

	<p>■リターダー解凍の場合 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ密封し リターダーへ ※推奨はリターダー解凍です</p> <p>■整形</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4等分にカットする ・四隅をおる ・折り目を下にし、 アイエフカップに入れる 		<p>■ホイロ ホイロに入れる ★発酵後の参考サイズ 縦10.0cm 横10.0cm 高さ3.5cm ☆参考サイズになるには 70分前後が目安です</p> <p>■焼成 オープンに入れる ※オープンから出したら 直ちにショックをあたえる</p> <p>■仕上げ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アイエフカップを外す ・側面を斜め下方向に カットする ・グリーンリーフをのせる ・海老カツをのせる ・オーロラソースをかける ・容器に入れる
---	--	---	---

※日本ハム 海老カツ54c 使用
キューピー 具沢山フィリング オーロラソース 使用