

販売名	チキン南蛮バーガー		原材料	使用量																															
品番/ 製品名	8371 小麦の匠M		小麦の匠M	1個																															
製品特徴	もっちりとしたパンに、チキン南蛮を挟んだバーガーです。ボリュームミーで食べ応え満点に仕上げました。		フライドチキン	75g																															
			チキン南蛮のたれ	10g																															
			タルタルソース	8g																															
入数	88 個/箱	44 個/袋	グリーンリーフ	3g		<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>																													
別添	無し																																		
ドーコン対応	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	温度	25 °C	温度	30 °C	温度	上火 200 °C	温度	180 °C
		時間	8時間以内	時間	60 分	湿度	80 %	湿度	下火 200 °C	風量	中
加温条件	室温	25 °C			時間	60 分	時間	10 分	時間	10 分	
	時間	40 分									

	<p>■室温解凍の場合</p> <p>解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ密封し ラックで解凍を60分とる</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 ・チキン南蛮のたれをからめたフライドチキンをのせる ・タルタルソースをかける ・容器に入れる
	<p>■整形</p> <ul style="list-style-type: none"> ・丸めて生地休め(20分) ・再度丸める ・霧吹きをし、全体にごまをつける ・アイエフカップに入れる 		
	<p>■ホイロ</p> <p>ホイロに入れる</p>		
	<p>■焼成</p> <p>オープンに入れる</p>		
			

※日本ハム チキンフィレ 竜田揚げ75 使用
 キューピー チキン南蛮のたれ(惣菜用) 使用
 キューピー 具沢山フィリングベーカリータルタル RN 使用