

販売名	照り焼き月見バーガー		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、目玉焼きとてりやきハンバーグを挟んだバーガーです。ボリュームミで食べ応え満点に仕上げました。		ハンバーグ	100g																									
			目玉焼き	50g																									
			てりやきソース	10g																									
入数	88 個/箱	44 個/袋	マヨネーズ	3g		<table border="1"> <tr><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></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>																							
別添	無し		グリーンリーフ	3g																									
トーコン対応	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	湿度 30 °C	温度 200 °C	温度 180 °C	湿度 80 %	湿度 中	風量	風量
	加温条件	時間 8時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	時間 10 分	時間 10 分	時間 60 分	時間 10 分	時間 10 分	時間 10 分

	<p>■室温解凍の場合 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ密封し 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 ・てりやきソースをからめたハンバーグをのせる ・マヨネーズ、目玉焼きの順にのせる ・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 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ホイロに入れる</p>		
	<p>■焼成 オープンに入れる</p>		

※伊藤ハム やわらか仕立てハンバーグ100g 使用
 キューピーたまご まるオムレツ(ホワイト)50g 使用
 ケンコーマヨネーズ クッキングソースてりやき 使用