

# きな粉揚げパン風トースト

作成日	2023/7/24	修正日
-----	-----------	-----



栄養成分表示(1枚 85gあたり)	
エネルギー:	304kcal
たんぱく質:	7.5g
脂質:	14.0g
炭水化物:	39.6g
ナトリウム:	282mg
(食塩相当量)	0.7g
【日本食品標準成分表2020より算出】	

ホテルパン種類:	20mm	使用推奨備品:	オーブンシート
材料: ( )内は2/3ホテルパン分量			
	食パン(6枚切り)	6枚 (4枚)	
	サラダ油	60g (40g)	
(A)	きな粉	40g (27g)	
	グラニュー糖	60g (40g)	
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	(A)を合わせてバットへ入れます。	
加熱調理 (スチームコンベクション)	②	別のバットに油を入れ、食パンの片面を一瞬浸し、①を付けたら、オーブンシートを敷いたホテルパンへ乗せ加熱します。	
		コンビモード(200)°C・(3)分・蒸気量(100)%・風量(1)	
盛付・提供	③	お皿に盛り付け提供します。	
出来上り重量: ( )内は2/3ホテルパン	約510g (約340g)	想定食数: ( )内は2/3ホテルパン	85g×6人分 (4人分)

考案	野中	作成	河口
----	----	----	----

ポイント: (A)とサラダ油はぴったりの量を記載していますので、少し余裕をもって用意して下さい。