

# チーズ揚げパン



★アレルギー表示(調味料分含まず)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分				
エネルギー		kcal	たんぱく質	g
脂質		g	炭水化物	g
食塩相当量		g	原価	円

～材料～ ロールパン6本分

・ ロールパン	6本	[バター液]	
・ 焼きパン粉	適量	・ 小麦粉	50g
・ バター液	適量	・ 水	80g
・ お好みのチーズ	適量	・	
・ スパイス/ハーブ <small>(ペッパー、バジルなど)</small>	お好みで	・	

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	6分	200℃

## 下準備

焼きパン粉の作り方

①パン粉に対して40%のサラダ油を入れてよくなじませる

②ホテルパンに①を薄く広げてスチコンで【コンビ0%・140℃・5分】加熱する(3分経過後、一度かき混ぜる)

## 作り方

- 1 ロールパンの底にフォークなどで穴を数か所開ける
- 2 ロールパンに切り込みを入れ、スティック状にカットしたチーズ、スパイス、ハーブを挟む
- 3 バター液、焼きパン粉の順に衣を付ける
- 4 オーブンシートを敷いた20mmホテルパンに間隔をあけて並べる
- 5 予熱したスチコン【設定1】で加熱する

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

★POINT>>>

- ・ フライヤーがなくてもできるヘルシーな揚げパンができます