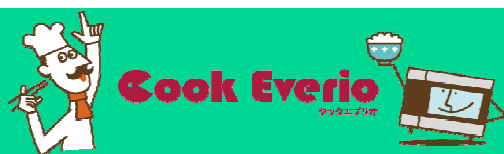


# ホットサンド



【1人1/2枚 10人分】

## ★アレルギー表示

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
原価	円

調理時間目安	
約	15分

(乾かす時間、冷やす時間は含まない)

材料名	分量 g	エネルギー kcal	原価 円	材料名	分量 g	エネルギー kcal	原価 円
A サラダ油	適量			I			
B 卵	5個			J			
C ベーコン	5枚			K			
D バター	25			L			
E 食パン(8枚切り)	10枚			M			
F ケチャップ	50			N			
G				O			
H				P			

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	3分	130℃
2	ホットエアー	-	10分	250℃

## 作り方

- 1 エッグパンもしくはホテルパン(20mm)<sup>※1</sup>にA.サラダ油をひきB.卵を割り入れ、スチコン【スチーム130℃・3分】加熱する。  
※1 ホテルパン(20mm)の場合はアルミホイルやオープンシートで仕切りを作る
- 2 フライパンにC.ベーコンを並べ、カリカリになるまで焼く。
- 3 アルミホイルの上に片面にD.バターを塗ったE.食パンを塗った面を下にしてのせて、1.と2.を乗せ、F.ケチャップをかける。バターを塗った面を上にしてパンを乗せ、アルミホイルでしっかり包む。
- 4 3.をスチコン【ホットエアー250℃・10分】加熱し、加熱8分で取り出して、アルミホイルを外し、庫内に戻して残り2分間焼く。
- 5 加熱終了後、庫内から取り出して、半分に切り提供する。

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

### \*ポイント

専用機械が無くてもアルミホイルで包むことで、スチコンでもホットサンドを作ることができます。エッグパンが無い場合は20mmのホテルパンにアルミホイルなどで型を

