

Super Steam ピザトースト

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 8枚分

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は8枚分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1枚分)

	食パン（6枚切り）	1 枚
	バター（常温に戻す）	5 g
	ピザソース	20 g
A	ピーマン（2mm輪切り）	10 g
	ベーコン（1cmカット）	10 g
	ミックスチーズ	30 g
栄養成分	エネルギー 353 kcal ・ たんぱく質 14.2 g ・ 脂質 18.6 g ・ 炭水化物 31.3 g ・ 食塩 2.1 g	

作業手順

下 処 理	① ピーマン、ベーコンをそれぞれカットする。
	② バターを常温に戻す。
	③ 食パンにバター、ピザソースを塗り、Aを順にのせる。
加 熱	④ アルミフッ素コートホテルパンに③を並べ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン アルミ 調理設定 コンビ 50% ・ 220℃ ・ 5分 ・ 風量4
提 供	⑤ 器に盛付ける。

