

Super Steam フレンチトースト

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：8人分

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人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

食パン (6枚切り)	1 枚	メープルシロップ	適量
卵	45 g		
A 牛乳	75 g		
砂糖	7.5 g		
バニラエッセンス	適量		
バター	5 g		

栄養成分 エネルギー 356 kcal ・ たんぱく質 13.6 g ・ 脂質 14.2 g ・ 炭水化物 42.5 g ・ 食塩 1.1 g

作業手順

下 処 理	① バターは溶かしておく。
	② 溶いた卵に合わせたAを混ぜ合わせる。
	③ バットに食パンを並べ、②をかけ、2時間浸ける。
加 熱	④ ホテルパンに半量の①を塗り、③を並べ、食パンの表面に残りのバターを塗り、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 熱風 ・ 180℃ ・ 13~16分 ・ 風量4
提 供	⑤ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付け、メープルシロップをかける。

調理のポイント

- ・ 両面に焼き色を付けたい場合は、加熱の途中に裏返してもよい。

