

メニューレシピ

<おすすめの業態> ☐ ベーカリー ☒ カフェ ☒ バル ☒ 宿泊・外食 ☐ デリカ

使用商品	イングリッシュマフィン		メニュー名	生ハム&チーズ〜カシスマスタード添え〜	
 =標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 150分					
材料					
イングリッシュマフィン		1/2個	解凍しておく		
生ハム		5 g	参考) ハモンセラノ		
カマンベールチーズ		20 g	12/1カット		
粗挽きペッパー					
A：カシス・マスタード		5 g	参考) ファロ		
A：マヨネーズ		5 g			
作り方					
①イングリッシュマフィンの切り込みから手で割り、フチに焼き色がつくまでトーストする。 ②Aを混ぜ合わせて、マフィンに塗る。 ③カットしたカマンベールをのせる。 ④生ハムをふわりとのせ、粗挽きペッパーをふりかける。					
ポイント					
ホテル・レストラン業態へはサラダビュッフェ横でのセルフカスタマイズオープンサンドにおすすめです。 シンプルながらも素材の味が際立つ組み合わせです。ライブ感のある演出で、特別感を演出できます。 生ハムをその場でスライスすることで、お客さまの五感を刺激し、食への期待感が高まります。					