

販売名		ピロシキ		原材料費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名		8024 もちっと豚まんパン25			もちっと 豚まんパン25	1個			
製品特徴		もっちりとした湯種入りの 生地で、豚まんの具を包 んだ製品です。							
入数		86 個/箱	43 個/袋						
別添		無し						8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
ドーン対応		可					エネルギー	164 Kcal / 1個 (生地のみ)	
基本 条件	解凍				発酵		焼成		
	リタード解凍		室温解凍				フライヤー		コンベクション
	基本条件	温度 0 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 180 ℃ 時間 2.5 分 反転 2.5 分 計 5 分	温度 — ℃ 風量 — 時間 — 分			
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 40 分							
		■解凍 ・室温解凍 網天板に生地を8個並べ、 ラックで解凍を60分とる			 		■フライ フライヤーに入れる ※フライ後、数分で生地が 浮かんできます 浮かんできたら、製品同士が 重ならないように箸等を 用いて生地を離してください ★フライ後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.0 高さ 4.0		
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 8.5 高さ 3.5 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です							
		■フライ前加工 生地を10分間乾かす							
原材料名		小麦粉(国内製造)、中華フィリング(たまねぎ、粒状大豆たんぱく、豚肉、たけのこ、しょうゆ、キャベツ、長ねぎ、砂糖、植物油、醸造酢、たんぱく加水分解物、にんにく、オイスターソース、しょうが、食塩、香辛料、乾燥しいたけ)、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、食塩、米粉、卵ノ加工デンプン、グリシン、酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、ビタミンC、酵素、着色料(カラメル、紅麹、ラック)、甘味料(アセスルファムK)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉・ごまを含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)							