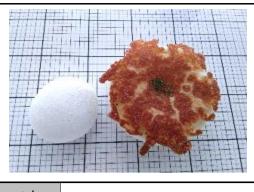
販売名	チーズ豚まんパン								
品番/製品名	8024 もちっと豚まんパン25								
製品特徴	もっちりとした湯 生地で、豚まんのんだ製品です。								
入数	86 個/箱	43 個/袋							
別添	無し								
トーコン対応	可								

	原材料	使用量	金額
	もちっと 豚まんパン25	1個	
	ミックス チーズ	8g	
原材	パセリ	少々	
<b>料</b>			



ミックスチーズ・パセリは
付属されておりません

8大 アレルキー 物質 (生地のみ)

エネルキ゛ー

卵·小麦·乳成分

Kcal / 1個

(生地のみ)

	解凍							発酵			焼成						
	リタード解凍					室温解凍		<b>光</b> 的			7	デッキオーブン			コンベクション		
基	基本条件	‡ 温度	0	°C	温度	25	°C	温度	30	°C	温度	上火	180	°C	温度	160	°C
本条		時間	18時間	以内	時間	60	分	湿度	80	%		下火	200	°C	風量	4	Þ
件	加温条件	‡ 室温	25	°C				時間	60 <b>~</b> 70	分	時間		10	分	時間	10	分
		時間	40	分													



## ■解凍

・室温解凍 焼成天板の8か所に チーズを8g敷き、生地をおく ラックで解凍を60分行う



## ■焼成

164

オーブンに入れる

※オーブンから出したら 直ちにショックをあたえる ★焼成後 参考サイズ(cm)

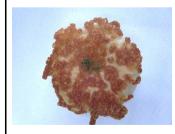
縦 9.0 横 9.0 高さ 4.0



■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



■仕上げ パセリを少々ふる

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、植物油脂、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/加エデンプン、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・添加物は生地のみの表示)