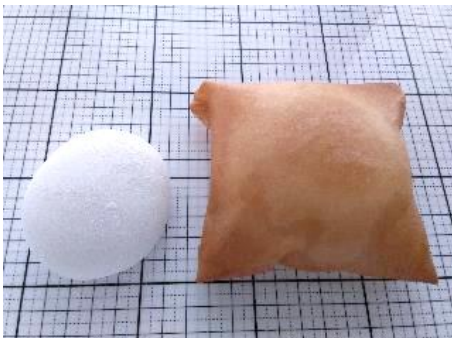
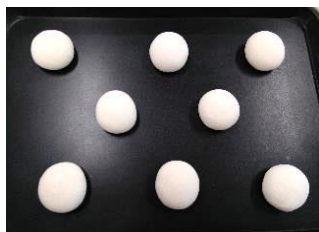


販売名			カリカリ豚まんパン			原材料費		原材料		使用量		金額					
品番/製品名			8024 もちっと豚まんパン25					もちっと 豚まんパン25		1個							
製品特徴			もちりとした湯種入りの 生地で、豚まんの具を包 んだ製品です。					春巻きの皮		1枚							
								春巻きの皮は付属されておられません									
入数		86 個/箱		43 個/袋								8大 アレルギー 物質 (生地のみ)		卵・小麦・乳成分			
別添		無し															
ドーコン対応		可										エネルギー		164 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							デッキオープン		コンベクション			
		基本条件 温度 0 °C 時間 18時間以内			温度 25 °C 時間 60 分			温度 30 °C 湿度 80 % 時間 40～50 分		温度 上火 180 °C 下火 200 °C 時間 8 分 180℃フライ 1分反転1分		温度 160 °C 風量 中 時間 8 分 180℃フライ 1分反転1分		計2分			
		加温条件 室温 25 °C 時間 40 分												計2分			
  		■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を8個並べ、 ラックで解凍を60分行う ■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 8.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには 40～50分前後が目安です ■焼成 オープンに入れる ※オープンから出したら 直ちにショックをあたえる ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 8.5 高さ 3.5						    		■焼成後加工 焼成後の生地を 春巻きの皮の上に 裏返して乗せる 角に水を付けて畳む 網天板にのせる ※乗せられる個数で調整 ■フライ 180℃の油で 1分 反転1分 フライする 油を十分に切る ★フライ後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.0 高さ 3.5							
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)															