

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> **ベーカリー** ・ **カフェ** ・ バル ・ **レストラン** **デリカ** ・ **キッチンカー**

<p>使用商品 石窯焼成カスクート</p>  <p>=標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 60分</p>	<p>メニュー名 えびのバインミー</p> 
---	---

材料	分量	備考
石窯焼成カスクート	1本	解凍しておく
食研仕込 サラダ用むきえび500g 冷凍W	5尾	参考) 日本食研(株) 25g程度
マヨネーズ	2g	
グリーンレタス	5g	
大根なます	25g	参考) 堂本食品(株) なますは水気をきっておく大根なます100g : ナンプラー約5gの割合で、混ぜ合わせておく
ナンプラー	約1g	
パクチー	1g	
スイートチリソース	15g	
レモン	4g	薄くスライスしたものを、更に4等分し2枚使用

作り方

- ①カスクートの斜め横から切り込みを入れる。
- ②カット面にマヨネーズを塗り、レタス、なますをのせる。
- ③えびをのせ、スイートチリソースをかける。
- ④仕上げにパクチーとレモンを飾る。



ポイント

石窯でじっくりと焼き上げたちょうどいいサイズのカスクートに、ぷりっとしたえびを挟み込みこんだ、特製バインミーです。スイートチリソースの甘辛さが絶妙に絡み、食欲をそそる味のハーモニーを創り出します。