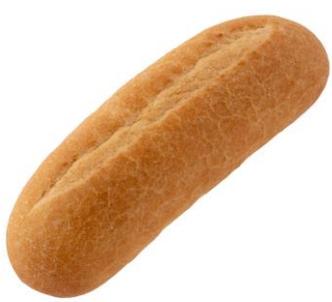


PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<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**

使用商品	石窯焼成カスクート	メニュー名	グルメホットドッグ
 <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>			

材料	分量	備考
石窯焼成カスクート	1本	解凍しておく
ホットドッグ用ソーセージ	1本	温めて使用
ピクルス	10～12g	スライスか粗いみじん切り
オニオン	6～8g	みじん切り→辛味抜き→水分オフ
ザワークラウト	20g	水気を切る
ケチャップ	適量	
マスタード	適量	

作り方

- ①カスクートに上部中央に切り込み。
- ②ザワークラウトを敷いてからソーセージを中央に置き、ピクルスとオニオンを散らす。
- ③ケチャップとマスタードを適量かける。

ポイント

クラシックスタイルとは違った、デリカテッセン風の組み合わせです。
 アレンジによってお店ごとの組み合わせをお楽しみいただけます。