

販売名	ウインナーデニッシュ		原材料費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8927 デニッシュシートbMS			デニッシュシートbMS	1/12個			
製品特徴	分割して様々な用途に使用できるデニッシュ生地です。			串付フランクフルト	1本			
				マヨネーズ	3g			
				ケチャップ	2g			
入数	12 個/箱	12 個/袋	パセリ	0.1g		8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し		串付きフランクフルト、マヨネーズ、ケチャップ、パセリは付属されておられません。			エネルギー	158 Kcal / 1/12個 (生地のみ)	
ド-コン対応	不可							
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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 30 分		温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 50～60 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 16 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 16 分	
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 10 分						
				    				
■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を30分行う								
■整形 生地を12等分にカットする								
串付フランクフルトの串をとる								
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後の参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 11.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です ■ホイロ後加工 マヨネーズを3g線掛けし、中央にケチャップを2gしぼる ■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、製品が冷めたら型から取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 12.0 高さ 4.5 ■仕上げ 粗熱が取れてからパセリを0.1gふる				
小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、バター入りマーガリン、パン酵母、食塩／乳化剤、香料、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)								
原材料名								
(※原材料・添加物は生地のみを表示)								