

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			
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りません。		8大アレルギー物質(生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
ドーコン対応	不可					エネルギー	158 Kcal / 1/12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		デッキオーブン		コンベクション	
	温度	時間	温度		温度	湿度	時間	温度 風量 時間
	0 °C	18時間以内	25 °C	50 分	200 °C	%	17 分	180 °C 中 17 分
加温条件	室温 25 °C	時間 30 分						

   	<p>■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を50分行う</p> <p>■整形 生地を12等分にカットする</p> <p>■串付フランクフルトの串をとる</p> <p>■焼成前加工 マヨネーズを3g線掛けし、中央にケチャップを2gしぶる</p>	  	<p>■焼成 オーブンに入れる</p> <p>※オーブ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</p> <p>★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 12.0 高さ 4.0</p> <p>■仕上げ 粗熱が取れてからパセリを0.1gふる</p>

原材料名	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(カラチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)
(※原材料・添加物は生地のみの表示)	