

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 50 分	温度 ℃ 湿度 %		温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 17 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 17 分				
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 30 分		時間 分							
   				■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 ■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 焼成天板に舟型トレーを6個並べて生地を入れ、生地の上にフランクフルトを1本ずつのせる				    ■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 4.0 ■仕上げ 粗熱が取れてからパセリを0.1gふる			
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(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)							