


品名	大豆ミートパイ		原材料	大豆ミートパイ	使用量	1個		
分類	整形冷凍製品(パイ)		大豆ミートパイ	1個				
使用生地名	大豆ミートパイ							
製品No.	8135	小麦粉(国内製造)、トマトフィリング(たまねぎ、トマトペースト、にんじん、パン粉、発酵風味液、みそ、にんにく、バターオイル、砂糖、食塩、醸造酢、スパイスペースト、酵母エキスパウダー、たまねぎエキス、乾燥バジル、香辛料)、マーガリン、粒状大豆たんぱく、ショートニング、砂糖、食塩、卵ノ増粘剤(加工デンプン)、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、着色料(カラメル、カロテン)、酸味料、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・りんごを含む)						
生地入数	50個/箱						アレルギー表示(生地のみ)	小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに
1袋当たりの生地入り数	10個						エネルギー	253 Kcal / 1個(生地のみ)

ドーコン対応

ドーコン対応 不可

イーストの入っていないパイの為

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

(内容)

① 解凍		<p>■ 室温解凍</p> <p>焼成天板に生地を6個並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を90分とる</p> <p>基準条件 室温 25℃ 解凍時間 90分</p>		<p>■ オープンに入れる</p> <p>基準条件 温度 上火 200℃ 下火 200℃ 時間 20分</p>
	② 焼成前加工	 <p>■ 解凍後に、両端を押さえる</p>  <p>■ 卵黄を塗る</p>  <p>■ 折り返し部分をナイフでカットする</p>  <p>■ 表面にナイフで左の写真のように浅く切り込みを入れる</p>		

製品特徴

パイ生地に、ひき肉の代わりに、大豆を使用したボロネーゼ風フィリングを包んだ製品です。