


品名	大豆ミートカレーパン		原材料	使用量	金額								
分類	整形冷凍製品(ドーナツ)		大豆ミートカレーパン	1個									
使用生地名	大豆ミートカレーパン												
製品NO	8302	カレー(国内製造)、小麦粉、パン粉、ぶどう糖果糖液糖、粒状大豆たんぱく、パン酵母、マーガリン、卵、小麦全粒粉、豆乳、乳等を主要原料とする食品、食塩/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、加工デンプン、膨脹剤、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、着色料(カラメル)、乳化剤、ビタミンC、イーストフード、酵素、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)	原材料費		アルキー表示(生地のみ) <table border="1" style="display: inline-table; margin-left: 10px;"> <tr> <td>小麦</td> <td>そば</td> <td>卵</td> <td>乳</td> <td>落花生</td> <td>えび</td> <td>かに</td> </tr> </table>		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
小麦	そば						卵	乳	落花生	えび	かに		
生地入数	80個/箱												
1袋あたりの生地入り数	20個												
						エネルギー	159 Kcal / 1個(生地のみ)						

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

ドーコン対応 **可**

冷蔵 0℃ 18時間以内

ホイロ 温度 30℃

時間 60分

昇温 15℃ 1時間

湿度 80%

① 解凍



(内容)

■ 室温解凍
網天板に生地を8個並べラックで解凍を100分とる。

基準条件 室温 25℃
解凍時間 100分

③ フライ前加工



(内容)

■ 生地を10分間乾かす

■ フ라이어に入れる

基準条件 温度 180℃
時間 3分
(1分半反転1分半)

② 発酵



■ ホイロに入れる

基準条件 温度 30℃
湿度 80%
時間 60分

★発酵後の参考サイズ
直径 8.0cm 高さ 4.0cm

☆参考サイズになるには60分前後が目安です

④ フライ



■ 油を充分切る

★フライ後の参考サイズ
直径 9.0cm 高さ 4.5cm

製品特徴

生地に全粒粉と豆乳を入れ、カレーの肉の代わりに大豆ミートを入れた製品です。