


品名	バターチキンカレーパイ		原材料	使用量	金額		
分類	整形冷凍製品(パイ)		バターチキンカレーパイ	1個			
使用生地名	バターチキンカレーパイ		パセリ	0.1g			
製品NO	8945	カレー(国内製造)、小麦粉、マーガリン、ショートニング、砂糖、食塩、カレー粉、卵、乳等を主要原料とする食品/加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸)、酢酸Na、酸味料、乳化剤、香料、着色料(カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・アーモンドを含む)					
生地入数	80個/箱						アレルギー表示(生地のみ)
一袋当りの生地入り数	10個						小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに
						エネルギー 191 Kcal / 1個(生地のみ)	
			原材料費				

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

ドーコン対応 **不可**

イーストの入っていないパイの為

① 解凍	(内容)	③ 焼成	(内容)
	 <p>■ 室温解凍 焼成天板に生地を8個並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を60分とる</p> <p>基準条件 室温 25℃ 解凍時間 60分</p>		 <p>■ オープンに入れる 基準条件 温度 上火 200℃ 下火 200℃ 時間 20分</p> <p>■ コンベクションオープンの場合 基準条件 温度 180℃ 風量 中 時間 20分</p>
② 焼成前加工	 <p>■ 折り返し部分をナイフでカットする</p>  <p>■ 卵黄を塗る</p>		 <p>※オープンから出したら直ちにショックをあたえる。</p> <p>★焼成後の参考サイズ 縦 7.0cm 横 9.0cm 高さ 4.0cm</p> <p>仕上げにパセリを振る</p>

製品特徴

カレー粉入りのパイ生地に、36種のスパイスを使用したバターチキンカレーを包んだ製品です。