


品名	デリカパイ きのこシチュー		原材料	使用量	金額								
分類	整形冷凍製品(パイ)		きのこシチューパイ	1個									
使用生地名	きのこシチューパイ		パセリ	少々									
製品NO	8979	シチュー(国内製造)、小麦粉、マーガリン、砂糖、ショートニング、食塩、卵ノ増粘剤(加工デンプン)、グリシン、酢酸Na、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、キトサン、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・いか・大豆・鶏肉・りんごを含む)	原材料費			アレルギー表示 (生地のみ)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
生地入数	80個/箱												
一袋当りの生地入り数	10個												
						エネルギー	178 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 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 23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> 		

製品特徴

2種類のきのこの入ったシチュークリームをパイ生地で包んだ製品です。