



焼く/  
40

# ピザトースト

食数 1/1 ホテルパン 100g×8人分 2/3 ホテルパン 6人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
食パン(6枚切り) .....	8枚	6枚
<b>A</b> ケチャップ .....	80g	53g
マヨネーズ .....	40g	27g
ブラックペッパー .....	適宜	適宜
<b>B</b> 玉ねぎ(2mmスライス) .....	56g	37g
ピーマン(輪切り) .....	48g	32g
ウインナー(斜めスライス) .....	56g	37g
シュレッドチーズ .....	120g	80g



使用ホテルパン 20mm  
使用推奨備品 オープンシート

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理

- ① **A**を混ぜ合わせて、ピザソースを作ります。
- ② オープンシートを敷いたホテルパンに食パンを乗せ、①のピザソースを15g(大さじ1杯)ずつ塗ります。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ ②に**B**の具材を上から順番に散らし、加熱します。  
**コンビ** モード・調理温度200℃・調理温度4~6分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、提供します。

※ピザソースは耳のすれすれまで塗ってください。