揚げパン

作成日	2017/8/2	修正日	2021/1/21

栄養成分表示
（きな粉味 1個50gあたり）

エネルギー:	198kcal
たんぱく質:	4.8g
脂質:	10.1g
炭水化物:	22.0g
ナトリウム:	196mg
（食塩相当量	0.5g）

【日本食品標準成分表2015より算出】

ホテルパン種類:	20mm	使用推奨備品:	オーブンシート

材料:（）内は2/3ホテルパン分量

ロールパン（40g）	15個	（10個）
サラダ油	90g	（60g）
〈シナモンシュガー〉		
シナモン	8g	（5g）
グラニュー糖	120g	（80g）
〈グラニュー糖〉		
グラニュー糖	120g	（80g）
〈きな粉シュガー〉		
きな粉	36g	（24g）
グラニュー糖	36g	（24g）
塩	適宜	（適宜）
＜ココアシュガー＞		
純ココア	16g	（10g）
グラニュー糖	120g	（80g）

工程（使用機器）		調理手順
下処理	①	ロールパンとサラダ油を全体的に絡めておきます。
	②	バットにお好みの味を入れ、パンの表面を押し付けるようにつけ、オーブンシートを敷いたホテルパンに並べます。
加熱調理（スチームコンベクション）	③	②を加熱します。
		コンビモード（ 200 ）℃・（ 4～6 ）分・蒸気量（ 100 ）%・風量（ 1 ）
盛付・提供	④	食缶に移します。

出来上り重量:（）内は2/3ホテルパン	約750g（約500g）	想定食数:（）内は2/3ホテルパン	50g×15人分（10人分）

考案	野中	作成	野中

ポイント:　油をしみこませるようにつけるとより揚げパンらしくなります。

それぞれのシュガーの分量は②の際に付ける量です。お好みで仕上げにシュガーを振りかけても良いです。

ホットモードで加熱しても良いです。