

「さつまいもの日 (10/13)」 「ハロウィン (10/30)」

さつまいもとかぼちゃを使ったメニュー提案



さつまいもと栗の黒糖風味

オペレーション



乱切りにしたさつまいもと栗 (甘露煮) をスチコン: スチームモード90 で加熱します。
さつまいも :10分
栗 :5分



スチーム後、フライヤー: 170 で2分ほど油調します。



油調した具材をボウルに移し、25~30%量のたれを加え、よく混ぜ合わせます。



トレーに盛り付けて、軽く黒ごまを振り完成です。



かぼちゃとベーコンのチーズ焼き

オペレーション



紙トレーにかぼちゃとベーコンを並べます。



上から10%量のチーズソースをかけます。



スチコン ホットエアモード200 で15分間加熱します。



加熱後粗熱をとり、パセリを振ったら完成です。



素材を活かしたメニュー提案で「秋らしさ」を訴求!

商品紹介

厨房王 黒糖風味のたれ



黒糖蜜のkokのある甘さと、照り艶が特徴のたれです。具材とからめるだけで、しっかりと甘さが味わえます。また、たれ落ちも少なく見栄え良く仕上がります。

容量・入数: 250g × 50入
賞味期限: 製造年月日より9ヶ月
JAN: 4904621016944

厨房王 チーズソース



kokのあるチェダーチーズを使用した焼き込み用ソースです。熱に強く、焼き上がりも見栄え良く仕上がります。

容量・入数: 400g × 10入
賞味期限: 製造年月日より6ヶ月
JAN: 4904621025373