

春キャベツのホットサンド

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 6枚分>

| | |
|-----------|------|
| サンドイッチ用パン | 12枚 |
| 春キャベツ | 150g |
| ロースハム | 6枚 |
| スライスチーズ | 6枚 |



工程②③



工程④

●作り方

- ① キャベツを細切りにする
- ② パンにハム・キャベツをのせる
- ③ ②の上に、チーズをのせてパンを重ねる
- ④ パンの端の部分的菜箸でしっかり押さえてとじる
- ⑤ 焼き皿に④を並べる
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ 器に盛り付け提供する

※パン同時が緩じにくい場合は、パンの端に牛乳を少しつけるとくっつきやすくなります。



加熱前 網無



加熱前 網使用

●機器設定

| モード | 設定温度 | 目安時間 | 加湿 | 風量 | 使用備品 |
|------------|------|------|----|----|--------|
| 1 自動加湿オープン | 230℃ | 5~6分 | 30 | 1 | 1/1焼き皿 |



ハムやチーズが大きいようでしたら、端をカットし具材としてパンの中に入れてください。
ホットサンドメーカーでの仕上がりに近付けたい場合は、パンの上に焼き網を押し付けた状態で焼成します。(写真参考)