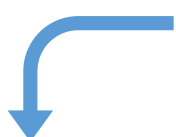


# コッペパン

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 <b>180℃</b>	
		時間 <b>10~12分</b>	
		オーブン位置	
発酵後の様子、そのままオーブンへ			焼き上がりの様子



## ★ポイント

翌日の調理用に、焼成後パンが冷めたら、ケースの中に入れ、冷凍庫へ

# 角食（ソフトフランス）70gの生地

発酵前



発酵後



\*チーズダッカルビ  
\*枝豆ピザ  
\*明太ポテト  
の3つはベース生地が同じ

## チーズダッカルビ

## コチュジャン



焼成前（手順）		焼成中	焼成前
		温度 上: <b>250℃</b> 下: <b>200℃</b>	
発酵後の様子	冷凍チキン(2切れ/個) 玉ねぎ(スライス) コチュジャン を混ぜる	時間 <b>10~13</b> 分	焼成後
			
よく混ぜたものを 生地真ん中に乗せる	とろけるフロマージュ クリームを絞る	蒸気あり	焼き上がりの様子



とろけるフロマージュ

★注意点  
・カットチキンは冷凍なので、作業する前にホイロや常温で事前に解凍しておく。  
このときにチキンを2切れ/個として数えて出す。

# 枝豆ピザ

焼成前 (手順)		焼成中	焼成後
		温度 上: <b>250℃</b> 下: <b>200℃</b>	えだまめ チーズ サルサアマローザ マヨネーズ
サルサアマローザを生地の上に絞る	解凍させた枝豆をその上に乗せる	時間 <b>7~8分</b>	 焼き上がりの様子
		蒸気あり	
マヨネーズをかける	ナチュラルチーズを乗せる		

## ★注意点

- ・えだまめは冷凍なので、作業する前にホイロや常温で事前に解凍しておく。( g/個)
- ・サルサアマローザはホワイトソース様のもの。

# 明太ポテト

焼成前 (手順)		焼成中	焼成後
		温度 上: <b>250℃</b> 下: <b>200℃</b>	 ジャガバタ 明太
ガーリックバターを生地の中心に乗せる	ポイルじゃがいもを1個乗せる	時間 <b>7~8分</b>	焼き上がりの様子 ガーリックバター 明太マヨ チーズ
		蒸気あり	
明太マヨネーズをかける	チーズを乗せる		

## ★注意点

# 野沢菜おやき

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 <b>180℃</b>	
		時間 <b>16分</b>	
発酵後の様子。 上にシートを被せて	その上に天板を乗せて 重石にする	オーブン位置 <b>上</b>	焼き上がりの様子

## ★注意点