

品名:新ホテルカレー(フライ)

荷姿	97g × 20ヶ × 3袋	売価	円	商品コード	170094
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
65g	27g	5g

【栄養成分値】 ※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
232kcal	5.8g	6.6g	38.4g	1.6g	510mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く

小麦	乳	卵	落花生	そば
○	○	○	△	△

ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	50~60分

フライ	温度	175℃
	時間	片面2分~2分30秒ずつ



原材料	使用量	単価	金額
高級ホテルカレー生地	1ヶ		

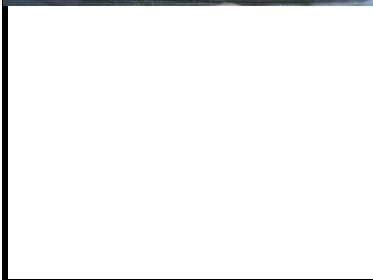
【商品特徴】
 27種類のスパイスを使用したコクと旨みのあるカレーフィリングをさっくりとしたドーナツ生地で包みました。本格的な味わいが楽しめます。



(1)【前日】
 ピニールがけしてリタード(0℃~2℃)し、当日、室温(約24℃)で約30分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)



(5)【ラックタイム】
 5~10分間、常温で表面が乾くまで放置します。



(2)【当日解凍】
 室温(約24℃)で60~80分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)



(6)【フライ】
 片面2分~2分30秒ずつ、フライします。
 フライ後の規格
 縦 10~10.5cm
 幅 7.5~8cm
 高さ 4~4.5cm



(3)【網並べ】
 解凍した生地をフライヤーのサイズに適した数量、均等な間隔をあけて、並べます。



(4)【ホイロ】
 ホイロ後の規格
 縦 9.5~10cm
 幅 7~7.5cm
 高さ 3.5~4cm

品名:新ホテルカレー(焼成)

荷姿	97g × 20ヶ × 3袋	売価	円	商品コード	170094
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】			【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)			
生地重量	フィリング	その他	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物
65g	27g	5g	232kcal	5.8g	6.6g	38.4g
						灰分
						1.6g
						ナトリウム
						510mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く

小麦	乳	卵	落花生	そば
○	○	○	△	△

ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	50~60分
焼成	上火	200℃
	下火	200℃
	時間	11~13分



原材料	使用量	単価	金額
高級ホテルカレー生地	1ヶ		

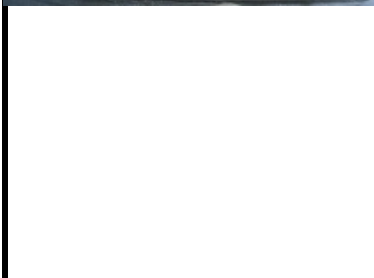
【商品特徴】
27種類のスパイスを使用したコクと旨みのあるカレーフィリングをさっくりとしたドーナツ生地で包みました。焼くことで、ドーナツよりも油の摂取を控えられます。



(1)【前日】
 ピニールがけしてリタード(0℃~2℃)し、当日、室温(約24℃)で約30分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)



(5)【カマ前加工】
 ハサミで2ヶ所、切り込みを入れます。



(2)【当日解凍】
 室温(約24℃)で60~80分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)



(6)【焼成】
 焼成後のサイズ
 縦 10.5~11cm
 幅 7.5~8cm
 高さ 4~4.5cm



(3)【天板並べ】
 解凍した生地を最大で10ヶ、均等な間隔をあけて、並べます。



(4)【ホイロ】
 ホイロ後の規格
 縦 10~10.5cm
 幅 7~7.5cm
 高さ 3~3.5cm