

パン☆レシピ



カナッペ◆パン(3種類)トースト 6枚切り食パン

A:マヨネーズ大さじ3 和がらし大さじ1を混ぜておく

- ① Aをパンに塗りちりめんじゃこをのせて焼く[七味をふってもOK]
- ② Aをパンに塗りきざみキュウリ(漬物・浜食)をのせ溶けるチーズをトッピング[ピザソースでも更に美味しい!]
- ③ 味噌ソース(マヨネーズ・砂糖小さじ①又は万能味噌とマヨネーズ)パンにマーガリンと味噌ソースをぬって焼く

ブランチ♥パン

ロールパンに切り込みを入れて色々挟みましょう～

基本ソース; 玉ねぎみじん切り大さじ1

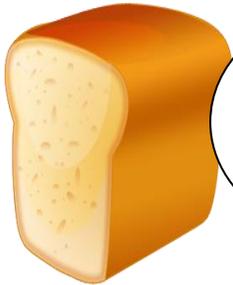
粒マスタード大さじ1

にんにくのみじん切り小さじ1

- ① マヨネーズ大さじ2 タルタル風
- ② ケチャップまぜてオーロラソース
- ③ 基本にはちみつ混ぜる

ニッコーのお弁当シリーズ冷凍品がピッタリ!!

コロツケやエビプリ・ナゲットなんてもソースとあわせて



デザートパン☆クイニーアマン

材料:食パン2枚(6枚切り)

バター30g ざらめ 大さじ3

- ① パンを1cm角に切る。フライパンにバターを溶かしパンに吸わせる
- ② パンが半透明になったら中火にしてじっくり炒め、バットに移す
- ③ フライパンにざらめをいれ、弱火で溶かしフライパン全体に広げてパンをもどし素早くからめる。
- ④ バットにあけ固まらないうちはがしできあがり!

♥つつい 手がのびちゃいます
あまったり、ちょっと硬くなったパンでOK!



初山センター 供給対策会議