

主食

焼き物

ピザトースト

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 8枚分>

食パン(4枚切り)	8枚
ピザソース	90g
玉葱	60g
ピーマン	40g
ベーコン	60g
チーズ	150g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 調味料を計量する
3. パンにピザソースを塗り、具材をのせ、チーズをかける
4. 焼き皿に3を並べる
5. 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)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 器に盛り付け提供する

加熱前

加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	220℃	5分	—	3	1/1 焼き皿
②						

●ポイント

ピザの具材にシーフードやツナなどを使って、バリエーションを増やすこともできます。
お好みに応じて具材を変えて提供できます。