

# Super Steam シナモントースト

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：8人分

## 写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真は4人分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

	食パン (6枚切り)	1 枚
	バター	5 g
A	グラニュー糖	5 g
	シナモンパウダー	適量

栄養成分 エネルギー 215 kcal ・ たんぱく質 5.6 g ・ 脂質 6.7 g ・ 炭水化物 33.1 g ・ 食塩 0.9 g

## 作業手順

下  
処  
理

① 食パンにバターを塗り、合わせたAをかける。

加  
熱

② ホテルパンに①を並べ、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン アルミ 調理設定 コンビ 100% ・ 230℃ ・ 5分 ・ 風量4

提  
供

③ 加熱後、器に盛付ける。

## 調理のポイント

- 両面に焼き色を付けたい場合は、加熱の途中に裏返してもよい。

