

X'masツリーのデコレートピザ



《 作り方 》

調理時間は約20分です。

- ① 冷凍のブロッコリーを解凍し小房に分ける。ミニトマトは半分に切り、黄色のパプリカを星型に抜く。残りの黄パプリカと赤パプリカは5mm角に切る。ブラックオリーブは市販のスライスされた物を準備する。
- ② ピザ生地は、両肩を切り落としツリーの形にする。QPサルサポモードロを塗り、その上にQPクッキングベース(ホワイト)を広げる。
- ③ ソースを塗った生地に、星形パプリカ以外の具をトッピング(画像参照)し、ロルフ シュレッド4種のチーズを散らす。約180℃に熱したスチコンで10分程度焼き色が付くまで焼く。
- ④ 焼きあがったピザをお皿に盛り付け、頂点に星形パプリカを飾り、粉チーズを振り掛けて完成です。

《 材料 : 1人分 》

| | メーカー名 | 品名 | 規格 | 分量 | 単価 | 栄養分析表 (参考数値です。分量・調理方法により変動します。) |
|------|----------|----------------|-------|------|-------|--|
| ピザ生地 | ※ トロナ | F8Sクラスト(10枚入) | 18 cm | 1 枚 | 100 円 | 熱量 600 kcal 水分 162.7 g 蛋白質 26.1 g 脂質 23.6 g 炭水化物 72 g 灰分 4.4 g ナトリウム 1161 mg |
| ソース | ※ キューピー | サルサポモードロ | 1 kg | 40 g | 24 円 | |
| | ※ キューピー | クッキングベース(ホワイト) | 1 kg | 40 g | 19 円 | |
| 具材 | ※ 神栄 | ブロッコリー(IQF) | 500 g | 30 g | 11 円 | |
| | ※ ロルフ | シュレッド4種のチーズ | 1 kg | 40 g | 64 円 | |
| | ※ ユーキフーズ | ミニトマト | 30 個 | 3 個 | 60 円 | |
| 自店調達 | | パプリカ(黄) | | 10 g | ? 円 | |
| | | パプリカ(赤) | | 10 g | ? 円 | |
| | | ブラックオリーブ | | 5 g | ? 円 | |
| | | 粉チーズ | | 10 g | ? 円 | |

※ は弊社で供給できるアイテムです。

上記分量はあくまでも目安です。製造する枚数に合わせて調整して下さい。
又、具材を変える事でいろいろなパターンをお楽しみ下さい。

