

## 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。

