

きなこ揚げパン

サクとした「きなこ揚げパン」は、学校給食人気No1メニューです。

【材 料】(4人分)

コッペパン 4個

揚げ油 適量

A	きな粉	大さじ3
	砂糖	大さじ3
	塩	少々



【作り方】

- 1 きな粉、砂糖、塩を混ぜておく。
- 2 コッペパンを160℃～170℃の油で、パンを回しながらカリッと揚げる。
- 3 揚げたらすぐにAを全体にまぶす。

【給食センターの調理工程】

①学校給食センターに届いたパンを学校別に分けフライヤーに投入する。



②揚げたパンはコンベアに流しながら、余分な油を落とす。



③パンは熱いうちに、1つ1つパンの表面に素早くまんべんなく、Aを2回まぶす。



④パンの重なる部分が小さくなるように並べ、上から3回目のAをかける。

