

レシピ
紹介

カマンベールフライとリンゴのオープンサンド with TF石窯ライ麦ブレッド



材 料 (TF石窯ライ麦ブレッド2枚分) 【4人

	原材料	分 量		メーカー名	参考 価格
パン	TF石窯ライ麦ブレッド (1.2cm厚)	2	枚	タカキフードサービス パートナーズ	
具 材	カマンベールチーズ	1/2	個		
	パン粉	適量			
	小麦粉	適量			
	卵	適量			
	リンゴ	100	g		
	くるみ	40	g		
	ハチミツ	適量			
	セルフィーユ	適量			
	黒こしょう(あらびき)	適量			
	1食あたりの参考価格				

作り方

- ①ライ麦ブレッドは1.2cm厚にスライスし、さらに1/4にカットする。



- ②カマンベールチーズ1/2個を8等分にカットし、小麦粉→卵→パン粉の順につけてフライにする。
③パンの上にスライスしたリンゴ(3mm厚)、カマンベールフライ、セルフィーユを飾り、ローストしたくるみ、黒こしょうを散らす。
④ハチミツを添えて完成！



★カマンベールは溶けやすいので、高温で素早く揚げましょう。

おすすめブレッド

TF石窯ライ麦ブレッド

石窯ならではの焼き皮の香ばしさと、中のもっちりとした食感を楽しめます。食事に合わせたり、サンドイッチにするのもおすすめです。

1個：約492g、320×140×70mm

ケース：1本包装×4袋

品番：2212、賞味期限：冷凍120日

*商品の特性上実物と、重量・サイズが多少異なることがあります。
重量・サイズは目安です。

*カタログの記載内容は、予告なく変更する場合があります。
詳細につきましては、担当の営業までお問い合わせ下さい。

制作 2016年3月

株式会社タカキフードサービスパートナーズ
東京都品川区東品川2-6-4 G1ビル2F 〒140-0002
TEL：03-6711-5068

20160303