

カオヤーピンこげ目入

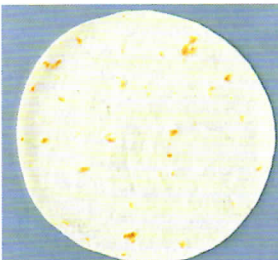
O-OY φ16cm



- 特長** 北京ダック用の生地として定番。蒸した後の柔軟性が長く持続すると好評で、ダックの皮とよく合うゴマ油の風味豊かで、ふっくらソフトなもちりとした食感。また、填合のこげ目は食べる人の食欲をそそります。
- 調理方法** 自然解凍の後、袋から取り出し、セイロ等で3~5分蒸して下さい。又は、解凍後袋のまま電子レンジ（500W）で45秒程度加熱して下さい。
- 荷姿** 10枚×20袋×2合（400枚）
10枚×20袋（200枚）
- 保存方法** 冷凍（-18℃以下）

フラワートルティヤ

F-15 φ15cm



- 特長** 風味がよく、しっとりとした薄いパンの様なフラワートルティヤは包み易く、どんな具にも合います。タコス・ラップサンドや、クリスマスケーキの生地として人気の生地。
- 調理方法** 自然解凍の後、180℃のオープン又はフライパン等で約20秒ほどあたためて下さい。解凍後袋のまま、電子レンジ（500W）で約1~1.5分加熱する。この様に、焼いて頂くか電子レンジ等での加熱をして頂くと、より一層風味が増します。
- 荷姿** 10枚×20袋×2合（400枚）
10枚×20袋（200枚）
- 保存方法** 冷凍（-18℃以下）

超薄型ピザシート

φ20cm・φ25cm



- 特長** ピザとして焼けば、パリッとしたクリスピーな食感が楽しめる超薄型ピザクラストですが、巻いたり、包んだり等のラップス生地としても使えます。
- 調理方法** a: ピザとして・・・完全解凍後にはがして、チーズ・ソース等のお好みのトッピングをして、250℃前後のオープンで焼く。
b: ラップスロール・・・フラワートルティヤと同じ
- 荷姿** φ20cm・・・10枚×12袋×3合（360枚）
10枚×12袋（120枚）
φ25cm・・・10枚×12袋×2合（240枚）
10枚×12袋（120枚）
- 保存方法** 冷凍（-18℃以下）

サモサシート

φ16.5cm



- 特長** サモサ（インド料理）の皮です。強力小麦が主原料ですので、具を包んでフライしますと「サクッ」とした食感があり、春巻きの皮等では出せない独特の生地となっています。
- 調理方法** 自然解凍後、皮を半分に切って（半月状）袋状として、具を包み込んでフライしますとサモサになります。
*別途、作り方の資料あり。
- 荷姿** 20枚×12袋×2合（480枚）
20枚×12袋（240枚）
- 保存方法** 冷凍（-18℃以下）

オプションでオリジナルシートができます。（受注生産）

安心の国内産ですので、色々な独創的シートをご提案できます。

例えば、炊き上げた「ごはん」をそのままシートにした米飯シートや無農薬原料の健康志向品、地方特産品、独創的製品等の開発もできます。

米飯入トルティヤ



包餅 パオピン



O-O2 φ17cm

特長 淡白な味で柔軟性のある薄い皮です。和・洋・中華風の何にでも合います。

生パイシート



コーントルティヤ



O-O4 φ15cm

特長 黄色コーンを主原料としたコーントルティヤです。フライ後のクリスピーな食感と香ばしいコーン味です。



sweets



ロールサラダ



サモサ



中華・和風パオ

シートで食の未来を創造する

PAO TIME®

コミヤンフーズ株式会社

〒630-0251 奈良県生駒市谷田町1258-3

TEL0743(74)8910 FAX0743(74)2222

http://www.komiyan.co.jp