



ONE KYUSHU

ミュージアム

台湾パイナップルフェア

台湾パイナップルサンド



台湾茶のパン

小麦粉	350 g
台湾茶	180 g
砂糖	10 g
塩	4 g
イースト	1.5 g
台湾茶葉	適量



フィリング

豚ロース	350 g
台湾パインの皮	180 g
台湾パインの果肉	10 g
パインジャム	4 g
塩コショウ	1.5 g



作り方

1. ホームベーカリー等を使用し、食パンの作り方に準じてパンをつくる。
2. 豚ロースに塩コショウを振り、台湾パインの皮で挟みラップを巻き冷蔵庫で休ませる。
3. お肉が柔らかくなったらフライパンでパインの果肉と共に焼く。
4. 焼きあがったら先につけておいた台湾パン茶にジャムと共に挟んでサンドイッチの出来上がり。
※お好みでパンはトーストしておく。



完成イメージ



レシピ紹介



ワインと天ぷら あら木 剛