

その他 揚げ物風

フライ用 焼きパン粉

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ >

| | |
|--------|-------|
| ドライパン粉 | 200 g |
| 油 | 72 g |

●作り方

1. ボールにパン粉と油をいれよく混ぜる
2. 1を焼き皿にセットする
3. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
4. ブザーが鳴ったら取り出し、よく混ぜる

加熱前

加熱後



●機器設定

| | モード | 設定温度 | 目安時間 | 加湿 | 風量 | 使用備品 |
|---|------|------|------|----|----|-----------|
| ① | オープン | 165℃ | 20分 | — | 2 | 1 / 1 焼き皿 |

●ポイント

パン粉を平らにならす事が部分的な焦げ付きをふせぐポイントになります。
フライ風の調理をするために、予めパン粉に色をつけておくことで、食感と色がよく仕上がります。
また油を変えたり、香草やチーズを加えることで、色々な風味のパン粉ができます。