

肉

揚げ物風

# ポークカツレット

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<1バッチ 10人分>

豚肉ヒレ (35g)	20 枚
塩	少々
こしょう	少々

### 【調味料】

小麦粉	80 g
香草パン粉	200 g
パン粉	150 g
粉チーズ	40 g
パセリ(みじん切り)	10 g
卵	100 g
オイルスプレー	

### ●作り方

1. 豚肉を下処理する。
2. パン粉に、みじん切りしたパセリと粉チーズを合わせておく
3. 豚肉に塩、こしょうをし、薄力粉、卵、2のパン粉の順に衣付けする
4. 焼き皿にオープンシートを敷き、余分なパン粉を落として3をセットする
5. 予熱されたスチームコンベクションオープンのステップモードで加熱する(モード①)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 器に盛り付け提供する

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	STEP1：自動加湿オープン	220℃	7分	30	強	1 / 1 焼き皿
	STEP2：オープン	230℃	5分	—	強	

### ●ポイント

ステップモードで肉はジューシーに、衣はサクッと仕上がります。  
小麦粉と卵を均一に丁寧につける事で、パン粉をきれいに付ける事が出来ます。