

肉類

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	4	1 / 1 焼き皿
STEP2 : オープン	230℃	5分	-	4	

●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。