

肉類

揚げ焼き

ポークカツレツ コルドンブルー風

 スチーマー
 自動加湿オープン
 オープン


●材料<1バッチ 16人分>

豚肉ロース(100g/切)	15 枚
塩	適量
こしょう	適量
ロースハム	15 g
スライスチーズ	15 g
小麦粉	150 g
焼きパン粉	75 g
粉チーズ	適量
卵	45 g
オイルスプレー	適量

●作り方

1. 豚肉は下処理し水分をふきとり、かんのん開きにする。
2. その他材料を計量する。
3. 1に塩・胡椒をし、ロースハム・スライスチーズをはさみ小麦粉、溶きパン粉、焼きパン粉の順につける。
4. クックパーを敷いた焼皿に3を並べ、オイルスプレーをする。
5. 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)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 器に盛り付け再加熱カートにセットする。

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	自動加湿オープン	200℃	7分	30	3	1 / 1 焼き皿
②	オープン	230℃	3分	—	5	

●ポイント

あらかじめ焼き色をつけたパン粉を使用する事で食感よく仕上がります。
 焼くことによりチーズが流れ出すのを防ぐことができます。