

肉

焼き物

ポークピカタ

 スチーマー
 自動加湿オープン
 オープン


●材料<1バッチ 8人分>

豚ロース(80g)	8枚
塩	少々
こしょう	少々
薄力粉	45g
卵	150g
粉チーズ	15g

●作り方

1. 豚肉は下処理し、水気を拭き取っておく
2. 卵を割りほぐし、粉チーズを混ぜる
3. 1に塩、こしょうをし、薄力粉、2の卵の順につけ、オープンシートを敷いた焼き皿にセットする
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 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	200℃	7分	30	中	1/1 焼き皿
	STEP2: オープン	230℃	3分	—	強	

●ポイント

直接スチコンで焼いての調理が可能です。

卵は付け過ぎると全体がくっついてしまうため少なめにした方が形よく仕上がります。

卵を付けた後時間を置くと流れてしまうため、焼き皿にセット後は素早く調理する必要があります。