

肉類

やわらか食

やわらか豚カツ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 12人>

炒め玉ねぎ		500 g
挽肉	A	500 g
塩		6 g
胡椒		2 g
パン粉	B	100 g
全卵		100 g
料理酒		50 枚
牛乳		100 g

【焼きパン粉】

乾燥パン粉	200 g
油	72 g

【焼きパン粉】

200 g

※別紙レシピ参照

●作り方

1. フードプロセッサーに炒めた玉葱とAの材料を入れて回し、続いてBの材料を加え、なめらかになるまで回す
2. オープンシートを敷いた焼き皿に、成型した1を並べる。
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. ブラストチラーに3を入れ、急速冷却する
5. 4をカットし、バター液をつけ、焼きパン粉をつけオープンシートを敷いた焼き皿に並べる
6. 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②)
7. プザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. カットして器に盛付提供する

蒸し加熱後

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	スチーマー	88℃	20分	—	2	2/3 焼き皿
	自動加湿オープン	180℃	10分	90	3	1/1 焼き皿

●ポイント

あらかじめパン粉に焼き色をつける事で実際に揚げたものに近い見た目と食感になります。
玉葱の量をかえる事で固さを調整できます。