

メンチカツ

食数 1/1 ホテルパン 75g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
豚ひき肉	600g	400g
A キャベツ(みじん切り)	225g	150g
玉ねぎ(みじん切り)	225g	150g
塩	9g	6g
B 薄力粉	68g	45g
卵	73g	49g
水	68g	45g
C ウスターソース	54g	36g
ケチャップ	54g	36g
塩	4.5g	3g
こしょう	適宜	適宜
パン粉	4.5g	3g
卵	66g	44g
片栗粉	28g	19g
パン粉	120g	80g
サラダ油	72g	48g



使用ホテルパン 20mm・65mm・焼き網

使用推奨備品 オープンシート、ディッシャー16号

工程(使用機器)

調理手順

下処理
(スチームコンベクション)

- ① 65mmホテルパンにパン粉を入れ、乾煎りして色を付けます。(出したら混ぜるを繰り返します)
ホット モード・調理温度180℃・調理時間5分→3分→3分→3分・風量1
- ② ①の粗熱が取れたら油を加え、全体になじませます。
- ③ **A**をボールに入れ、塩もみします。
- ④ **B**を混ぜ、バター液を作ります。
- ⑤ ボールに豚ひき肉、**C**を入れ粘りが出るまで混ぜ、良く絞った③を加えしっかりと混ぜ合わせ、ディッシャーで65gずつ分割します。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ⑥ 形を整えた⑤に④のバター液を付けたら、②のローストパン粉を周りにつけ、オープンシートを敷いた20mmホテルパンに並べ、加熱します。
コンビ モード・調理温度180℃・調理時間15分・蒸気量20%・風量3
- ⑦ 加熱後、網に取ります。

盛付・提供

- ⑧ 器に盛り付け、お好みでソース(分量外)をかけて提供します。

※ソースをかけなくても、しっかりと味付けになっています。※加熱後網に取ることで、底面がべちゃっとなりにくいです。