



カレー風味のヒレカツ

食数 1/1 ホテルパン 40g×30個

2/3 ホテルパン 20個分

材料 豚ヒレ肉 (30gにカットする) 900g 600g

(衣)

A 卵 240g 160g
 小麦粉 170g 113g
 カレー粉 4g 2.6g
 水 90g 60g

オイルスプレー 適宜 適宜

B ローストパン粉 230g 153g
 カレー粉 9g 6g
 パルメザンチーズ 15g 10g
 塩・こしょう 適宜 適宜

《※ローストパン粉》
 パン粉をホットモード240℃で4分加熱し、木ベラで混ぜ、これを3回ほど繰り返してパン粉に色付けしたもの。



使用ホテルパン 20mm 平型・焼き網

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- ① **A**、**B** の衣の材料を、それぞれのボールに混ぜ合わせます。
- ② 豚肉に塩、こしょう、**A** → **B** の順に衣を付け、焼き網を敷いたホテルパンに並べます。

加熱調理
 (スチームコンベクション)

- ③ ②に、上からもオイルスプレーし、加熱します。(又はサラダ油を、片面に付けながら並べてもよい)

ホット モード・調理温度200℃・調理時間10分 ← **Conclerge200** の場合 No.809 カレー風味のヒレカツ

盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、豚カツソースを添えます。