



# 香草パン粉のヒレカツ

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カット) ..... 900g      600g

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <p><b>A</b> 卵 ..... 110g      73g<br/>         小麦粉 ..... 100g      67g<br/>         水 ..... 適宜      適宜</p> <p>塩・こしょう ..... 適宜      適宜<br/>         付け合せ野菜 ..... 適宜      適宜</p> <p><b>B</b> ローストパン粉 ..... 180g      120g<br/>         パルメザンチーズ ..... 50g      33g<br/>         パセリ (みじん切り) ..... 適量      適量<br/>         ガーリックパウダー ..... 5g      3g</p> <p>オイルスプレー ..... 適宜      適宜</p> | <p>1/1 ホテルパン</p> <p>2/3 ホテルパン</p> |
|--|-----------------------------------|



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	<p>① <b>A</b> と <b>B</b> の衣は、それぞれのボールに混ぜ合わせておきます。</p> <p>② 豚ヒレ肉に塩、こしょうし、<b>A</b> → <b>B</b> の順に衣をつけて焼き網を敷いたホテルパンに並べます。</p>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>③ ②にオイルスプレーし、加熱します。</p> <p style="text-align: center;"><b>ホット</b> モード・調理温度220℃・調理時間10分 ← <b>Conclerge200</b> の場合 No.810 香草パン粉のヒレカツ</p>
盛付・提供	<p>④ 付け合せ野菜とともに盛り付けます。</p>