



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

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



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 と B の衣は、それぞれのボールに混ぜ合わせておきます。
- ② 豚ヒレ肉に塩、こしょうし、A → 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。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②にオイルスプレーし、加熱します。
ホット モード・調理温度220℃・調理時間10分 ← Conclerge200 の場合 No.810 香草パン粉のヒレカツ

盛付・提供

- ④ 付け合せ野菜とともに盛り付けます。