



# チキンカツ

食数 **1/1 ホテルパン** 70g×20人分 **2/3 ホテルパン** 13人分

## 材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
鶏もも肉 (60gカット) .....	1.2kg	800g
塩・こしょう .....	少々	少々
付け合わせ野菜 .....	適宜	適宜
<b>A</b> 小麦粉 .....	120g	80g
卵 .....	110g	73g
水 .....	適宜	適宜
ローストパン粉 .....	200g	133g



使用ホテルパン 20mm 平型・焼き網・オイルスプレー

## 工程 (使用機器)

## 調理手順

下処理

- ① ボールに **A** を合わせてアパレイユ (衣) を作ります。
- ② 鶏肉に塩、こしょうし、①→ローストパン粉の順に衣付けし、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180℃・調理時間15分 ← **Conclerge200** の場合 No.811 チキンカツ

盛付・提供

- ④ 付け合わせ野菜とともに器に盛り付け、好みのソースを添えます。