



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
A 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。