



やわらか豚カツ

食数 **1/1 ホテルパン** 1個60g×26人分 **2/3 ホテルパン** 17人分

材料	A	豚挽き肉	1kg	667g
		乾燥マッシュポテトの素 (4倍のお湯で溶いて300gとする)	70g	47g
		上新粉	60g	40g
		塩	10g	6.7g
		おろし長いも	200g	133g
		ローストパン粉	適宜	適宜
		豚カツソース	適宜	適宜
		オイルスプレー	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm 平型・オープンシート

工程 (使用機器)	調理手順
下処理	① A をフードプロセッサーにかけ、成形します。(生地が柔らかいので、ディッシャーで型抜きするとよい)
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ①にローストパン粉をつけてホテルパンに並べ、オイルスプレーして加熱します。 <div style="background-color: #FFD700; padding: 2px;">コンビ</div> モード・蒸気量90%・調理温度150℃・調理時間8分 ← Concierge200 の場合 No.812 やわらか豚カツ
盛付・提供	③ 器に盛り、豚カツソースを添えます。