



# 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

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 豚挽き肉	1kg	667g
乾燥マッシュポテトの素	70g	47g
(4倍のお湯で溶いて300gとする)		
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。

**コンビ** 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。