

ポークカツレット

ステップモード



●材料<1パッチ 10人分>

豚肉ヒレ (35g)	20 枚
塩	少々
こしょう	少々

【調味料】

小麦粉	80 g
香草パン粉	200 g
パン粉	150 g
粉チーズ	40 g
パセリ (みじん切り)	10 g
卵	100 g
オイルスプレー	

●作り方

- ① 豚肉を下処理する。
- ② パン粉に、みじん切りしたパセリと粉チーズを合わせておく
- ③ 豚肉に塩、こしょうをし、薄力粉、卵、②のパン粉の順に衣付けする
- ④ 焼き皿にオープンシートを敷き、余分なパン粉を落として③をセットする
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオープンのステップモードで加熱する
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
STEP1 自動加湿オープン	220℃	7分	30	強	1/1焼き皿
STEP2 オープンモード	230℃	5分	—	強	



エビは調味料と混ぜ合わせてから下処理加熱を行うことで柔らかく仕上がります。
ソースは具材の下にセットし焦げ付きを防ぎます。