

# ポークカツレット コルドンブルー風

ステップモード



## ●材料<1バッチ 16人分>

豚肉ロース (100g/切)	15 枚
塩	適量
こしょう	適量
ロースハム	15 g
スライスチーズ	15 g
小麦粉	150 g
焼きパン粉	75 g
粉チーズ	適量
卵	45 g
オイルスプレー	適量

## ●作り方

- ① 豚肉は下処理し水分をふきとり、かんのん開きにする
- ② その他材料を計量する
- ③ ①に塩・胡椒をし、ロースハム・スライスチーズをはさみ小麦粉、溶きパン粉、焼きパン粉の順につける。
- ④ クックパーを敷いた焼皿に③を並べ、オイルスプレーをする
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ 器に盛り付け再加熱カートにセットする



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	200℃	7分	30	3	1/1焼き皿
STEP2 オープンモード	230℃	3分	—	5	



あらかじめ焼き色をつけたパン粉を使用する事で食感よく仕上がります。  
焼くことによりチーズが流れ出すのを防ぐことができます。