## ポークピカタ

ステップモード



## ●材料<1バッチ 8人分>

豚ロース	(80 g) 8	枚
塩	少々	
こしょう	少々	
薄力粉	4 5	g
卯	150	g
粉チーズ	1 5	g

## ●作り方

- ① 豚肉は下処理し、水気を拭き取っておく
- ② 卵を割りほぐし、粉チーズを混ぜる
- ③ ①に塩、こしょうをし、薄力粉、②の卵の順につけ、 オーブンシートを敷いた焼き皿にセットする
- 4 予熱されたスチームコンベクションオーブンの ステップモードで加熱する
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ 器に盛り付け提供する

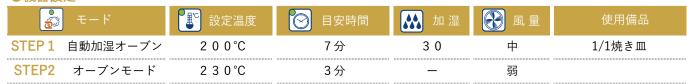




加熱前

加熱後

## ●機器設定





直接スチコンで焼いての調理が可能です。卵は付け過ぎると全体がくっついてしまうため 少なめにした方が形よく仕上がります。卵を付けた後時間を置くと流れてしまいますので、 焼き皿にセット後は素早く調理する必要があります。