

やわらかとんかつ

スチーマーモード・自動加湿オープン



●材料<1パッチ 12人>

炒め玉ねぎ		500 g
挽肉	A	500 g
塩		6 g
胡椒		2 g
パン粉	B	100 g
全卵		100 g
料理酒		50 枚
牛乳		100 g

【焼きパン粉】

乾燥パン粉	200 g
油	72 g

【焼きパン粉】

200 g

※別紙レシピ参照

●作り方

- ① フードプロセッサーに炒めた玉葱とAの材料を入れて回し、続いてBの材料を加え、なめらかになるまで回す
- ② オーブシートを敷いた焼き皿に、成型した①を並べる
- ③ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ④ ブラストチラーに③を入れ、急速冷却する
- ⑤ ④をカットし、バター液をつけ、焼きパン粉をつけ、オーブシートを敷いた焼き皿に並べる
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード2)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ カットして器に盛付提供する



蒸し加熱後



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
1 スチーマーモード	88℃	20分	—	弱	2/3焼き皿
2 自動加湿オープン	180℃	10分	90	中	1/1焼き皿



あらかじめパン粉に焼き色をつける事で実際に揚げたものに近い見た目と食感になります。
玉葱の量をかえる事で固さを調整できます。柔らかくしたい場合は玉ねぎを多くしてください。