Super Steam かつ煮

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 16人分

写真

盛付写真

⑤加熱前　ホテルパン写真

⑤加熱後　ホテルパン写真

※写真は8人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

調理済みとんかつ（2cm幅カット）	75 g	A	だし汁	40 g
…「肉料理」・「揚げ物」参照			薄口醤油	5 g
			砂糖	2.5 g
玉ねぎ（5cm幅くし形切り）	30 g			
			三つ葉（1.5cm幅カット）	適量
卵	40 g			

栄養成分	エネルギー	371 kcal・	たんぱく質	18.6 g・	脂質	26.2 g・	炭水化物	12.4 g・	食塩	1.7 g

作業手順

下処理	① 調理済みとんかつ、玉ねぎ、三つ葉をそれぞれカットする。								
	② 卵は軽く溶いておく。								
下処理加熱	③ 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。								
加熱	④ ホテルパンに①の玉ねぎ、③を入れ、予熱したスチコンで加熱する。								
	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	180℃	・	5～7分	・ 風量4
	⑤ ④を取り出し、①のとんかつを入れ、上から②の卵をかけ、予熱したスチコンで加熱する。								
	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	180℃	・	3～5分	・ 風量4
提供	⑥ 器に盛付け、①の三つ葉を添える。								

調理のポイント

- 卵は軽めに溶き、調味液が沸騰してからかける事。
- 好みの仕上がりに応じて、手順⑤の加熱時間を調節する。