

カップメンチカツ

食数 1/1 ホテルパン 66g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
豚ひき肉	720g	480g
A ガラスープの素	6g	4g
塩	3g	2g
こしょう	適宜	適宜
酒	15g	10g
片栗粉	15g	10g
B 玉ねぎ(みじん切り)	255g	170g
キャベツ(みじん切り)	255g	170g
塩	6g	4g
C コーンフレーク(砕く)	83g	55g
サラダ油	30g	20g



使用ホテルパン 20mm

使用推奨備品 アルミカップ、ディッシャー16号

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① Bを塩もみして、10分置いたら水分を絞ります。
- ② 豚ひき肉に①、Aを入れ、よく練り混ぜます。
- ③ Cをボールに合わせます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④ アルミカップに②を60g(ディッシャー 1杯)乗せ、③を大さじ1(6g)を乗せて、上から形を整えたら加熱します。

コンビ モード・調理温度200℃・調理時間10～12分・蒸気量40%・風量3

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。

※ コーンフレークは適度な大きさに砕いてください。