



# ポークピカタ

食数 1/1 ホテルパン 40g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
豚ヒレ肉 (40g×20切れ)	800g	520g
塩・こしょう	各少々	各少々
小麦粉	適宜	適宜
<b>A</b> 卵	250g	163g
パルメザンチーズ	30g	20g
ドライパセリ	3g	2g
小麦粉	9g	6g
トマトソース (市販)	適量	適量



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程 (使用機器)	調理手順
下処理	① ポールに <b>A</b> を混ぜ合わせて衣を作ります。 ② 豚肉に塩、こしょう、小麦粉をまぶします。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ 豚肉に①の衣をつけ、オープンシートを敷いたホテルパンに並べ、加熱します。 <b>コンビ</b> モード・蒸気量60%・調理温度170℃・調理時間11分 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.510 ポークピカタ
盛付・提供	④ ③を盛りつけ、トマトソースを添えます。