

たれかつ

手作りひれかつに、たれを絡ませて提供です

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
豚ひれ肉	2枚		
結着バター	12g	水【結着バター用】	30g
乾燥パン粉	22g	きざみのり	0.2g
あわせたれ	27.35g	お湯【あわせたれ用】	10g
		コールスロー	1/20袋
★ポテトフレークス	7.7g	★お湯【ポテトフレークス用】	30g
むき枝豆	8g	だしの素	0.3g
		マヨネーズ	6g
		花かつお	0.2g

<作り方>

【かつを揚げる】

- ①結着バターは水で溶きしておく
- ②豚ひれ肉は汁気を切り、①結着バター→パン粉打ちし、揚げる
- ③あわせたれにお湯 10g を加え、②揚げたかつとたれを絡ませておく

【横付の準備】

- ④鍋に水を沸かし、むき枝豆をさっと茹で、水気を切っておく
- ⑤ボウルにポテトフレークスを加え、お湯 30g の中にだしの素を溶かしボウルにゆっくり加え、全体が馴染むまで混ぜ合わせておく
- ⑥⑤馴染んだら、④むき枝豆・マヨネーズ・花かつおを加え軽く混ぜておく

<盛り付け・提供方法>

- ⑦お皿の奥に、コールスローと⑥を盛り付ける
- ⑧③たれに絡めたカツを乗せ、きざみのりをかけ、提供する

