



magocoro
Recipe

「ソフミートスライス小判」 でつくる とんかつ



■材料(10人分)

・ソフミートスライス小判ぶた	1p(600g)
・バター液	
小麦粉	適量
溶き卵	適量
水	適量
・ローストパン粉	
油	適量
パン粉(細目)	適量
・ソース	
だし汁	適量
とんかつソース	適量

■作り方

- ①「ソフミートスライス小判」を約5分間蒸す。
- ②バター液に①をくぐらせ、キツネ色になるまで焼いたローストパン粉をまぶし約5分間蒸す。
- ③だし汁で薄めたソースに②をくぐらせる。

* 通常のとんかつと同様に、小麦粉、卵液をまともわせて、中温で揚げてもおいしいです。

magocoro
Recipe

ソフミートスライス小判

とり

ぶた



歯ぐきでつぶせるやわらかさ
使いやすいミニサイズ 1枚約20g×30枚