


| | | | |
|---|--|--|--|
| メニュー名 | とりかつバーガー | | |
| 料理のおすすめポイントやコツ (150字以内) |  | | |
| <p>鶏の肉は、砂ろり、もつ、ひそつ、ミニカツを使用するため、生姜で臭みを消す。鶏脂で炒めると香ばしさと旨味が出る。</p> <p>鶏の肉と相性のよいチーズを使用する。</p> <p>細切りキャベツを使用し、見栄えと食感を兼ねしんとする。</p> | | | |
| 使用材料と必要な分量 (一人前) | バンズ 1個 とりかつ 1個 (おミックス 10g、もつ 3g、鶏脂 1g、Cが辛 30g、玉ねぎ 2g、人参 1g、その他調味料) ケース(和紙) 1枚 和パツ 適量 マスタード 小1 オリーブ 大1 | | |
| 調理方法と調理時間 | 調理時間 (約1時間) 1. とりかつをつくる。 ・ Cが辛とゆで 干切り玉ねぎ、人参、おミックス おを鶏脂で炒め 味つけをする。 ・ 手ぬで、衣をつけてあげる。 2. バンズを軽く焼く 干切り和パツ、オリーブ、とりかつ、ケース、マスタードの順にのせる。 | | |