

とんかつ

衣がはがれにくいサクサクとんかつ

ジャンル

和食



とんかつ

材料

フライ用バター粉たまご入り
水
打ち粉
豚肉
パン粉

作り方

- 1、豚肉の筋を切り、たたく。
- 2、打ち粉をまぶす。
- 3、バター粉を水で溶き、2をくぐす。
- 4、パン粉をギュギュッとくっつける。
- 5、170度の油でキツネ色になるまで揚げ出来上がり。

調理時間

1分

分量

1人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

粉その他

53014 フライ用バター粉たまご入り
05302 打ち粉