

まぐろカツ

食べやすく、栄養満点。

ジャンル

和食

まぐろカツ



材料

結着バター粉 A
水
まぐろの切り身(80~100g)
パン粉

作り方

1. とんかつ粉と水を混ぜ合わせたバターの中に、まぐろの切り身を入れ、均一に良くつくようにし1枚ずつ取り出しパン粉を丁寧につけます。

2. 170~180℃に揚げ油に1枚ずつ入れ、きつね色になり浮いてきたら出来上がりです。

※肉をバターにつける時、竹串に刺してつけると均一につきます。

調理時間

分

分量

人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

粉その他

53024結着バター粉 A