

● 白身魚のパン粉焼き



材料(10人分)			
たら		600	g
MeTORON 2			
パン粉		40	g
粉チーズ		30	g
ドライパセリ		10	g
オリーブオイル		65	g

作り方

◆ 事前調理

1. 素材は冷凍しておく

◆ 提供前日

1. 解凍する
2. TORON溶液を作る
3. 含浸する
4. 冷蔵庫に入れ、軟化反応

◆ 提供当日

1. 失活加熱
2. 盛付、提供

※ 加熱時間、濃度などの各処理条件は商品添付の仕様書に記載してあります
 ※ 文章、データの無断転用、転載は一切禁止させていただきます