



凍結含浸 recipe

## ● 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おります

※ 文章、データの無断転用、転載は一切禁止させていただいております

(株)中松 真空調理システム開発室  
TEL:053-441-3725

