

主菜

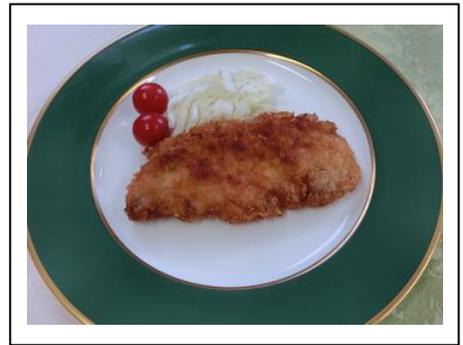
すじ切り豚カツ

固くて噛み切りにくい

- ③ 切り込みを入れる
- ④ 肉はすじ切りをする
薄切り肉を重ねて使う

材料 (1人分)

豚ロース肉	1枚
塩・こしょう	適宜
小麦粉	小さじ1
溶き卵	1/4個
パン粉	大さじ1
揚げ油	適宜



作り方

- ① 肉と脂身の間の筋を切る。→
- ② 格子状に切り目を入れる。
- ③ 塩・こしょうして下味をつける。
- ④ 小麦粉を薄く降り、溶き卵、パン粉の順につけて揚げる。



☆切り込みで、噛む“きっかけ”ができ、噛みやすくなります。
 ☆パン粉をもんで細かくすると、口触りがやさしくなります。
 ☆うす切り肉を3枚重ねて揚げる「シルビー豚カツ」も、
 かみやすくなります。



肉を重ねる

