



## あじの香味フライ

**【調理機器】**  
**スチームコンベクション**  
**オーブン**

食品名	1人分 単位	30人分 単位	切り方等	調理方法等
あじフィレ	1 枚	30 枚		① Aの粉以外の材料をよく混ぜて、ふるった粉をいれ、バター液を作る。
A 塩	0.1 g	3 g		
コショウ (ホワイトペッパー)	0.01 g	0.3 g		
小麦粉 (米粉)	8 g	240 g		
エッグケアマヨネーズ	4	120 g		
水	4	120 g		
				② 魚をバター液に漬けて、パン粉をつける
ローストパン粉	15 g	450 g		③ ホテルパンに並べる。
バジルチップ	0.3 g	9 g		
オリーブ油	4 g	120 g		
				④ スチームコンベクションオーブン
				コンビモード30% 220度 10分焼く
				中心温度(85度以上)を測定する。

※赤字の食品は大阪府学校給食会の取り扱い物資です。