

# カニクリームコロッケ



## ★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

～材料～ 4人分

・ かにのむき身	100g	・ 焼きパン粉	適量
・ 玉ねぎ(みじん切り)	100g		
・ マッシュルーム(みじん切り)	40g		
・ ホワイトソース(缶詰)	290g		
・ 小麦粉(たね用)	50g		
・ 小麦粉(衣用)	適量		
・ 卵	適量		

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム		10分	130℃
2	コンビ	100%	10分	160℃
3	コンビ	90%	8分	230℃

## 作り方

- 1 ホテルパンに玉ねぎ、マッシュルームを入れ、スチコン【設定1】で加熱する
- 2 ①に小麦粉(たね用)を加え、良く混ぜ、ホワイトソースを加え、さらに混ぜる
- 3 ②をスチコン【設定2】で加熱し、カニのむき身を加え、良く混ぜ、表面を平らにし、ブラストチラーで冷却する
- 4 ③を8等分にし、小麦粉、卵、焼きパン粉で衣付けし、スチコン【設定3】で加熱する

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

カニのむき身を、カニかまぼこやミンチ肉、コーンなど、好みの食材に変えてアレンジできます。

