



とんかつの 美味しい作り方

(1人前ずつ作るのがおすすめ)

電子レンジだけでも
出来ない事はない。
でも、とんかつ屋と
してのこだわりで、
下の①と②の両方で
作って欲しいっす!



① 電子レンジであたためる

※秒数は目安です。
機種によってワット数や秒数を調整をしてください

とんかつを袋から取り出し、電子レンジ対応皿に、付属のキッチンペーパーを適度な大きさにたたみ、その上にとんかつを載せます。ラップはかけずに、**解凍モード又は200W程度で約4分**。その後**500～600Wで約40秒**あたためます。

※取り出した時、衣の表面が温かければOK



② フライパン、又は



オーブントースターで衣を仕上げる

やけど注意 焦げすぎ注意

※フライパンでもオーブントースターでも、衣にほんの少しだけ焦げが出る位が美味しいサインです(当店の感想)

※各工程、温めすぎるより「ちょっと足りないかな」程度から少しずつ加熱秒数を増やしていくほうが美味しくできます



フライパンで仕上げる場合

◎フライパン用のアルミホイル皿を作ります

付属のアルミホイルを、軽く丸めて広げます。フライパンの上にアルミホイルを敷き、とんかつをアルミホイルの**下側半分**にのせます。



◎中火で温めます ※ガスコンロを想定しています

もう片方のアルミホイルを、ふんわりと、とんかつの上にかけて、**中火で両面を約2分～2分半**ずつ温めます。



※焼いている時に白い煙が出てくることがありますが、少しくらいなら問題ありません。



オーブントースターで仕上げる場合

◎トースター用のアルミホイル皿を作ります

付属のアルミホイルを、軽く丸めて広げ、「とんかつが載る程度」の大きさにします。

◎オーブントースターで温めます

とんかつをアルミホイルにのせ予熱なしで**両面を約1分20秒**ずつ温めます。

温め終わったら、**すぐには取り出さず、1分程度余熱を通すのがオススメ**。



※オーブントースターで温度設定がある機種は「トースト」モードでお試してください。

③ とんかつをカットして完成

とんかつをお好みのサイズにカットしてください。
クックファンでは「5カット、6切れ」で提供しています♪



※包丁で切る時は十分注意してください。切る際、衣を上から押ししてしまうと衣が剥がれることがあります。

※とんかつソースとゴマは、直接かけてもよし、別皿に入れて、とんかつをつけながら食べてもよし。

ごめんね…
キャバツやご飯
は用意してね



かつ丼、かつサンド
トルコライスなどなど
いろいろアレンジしてね





小さいとんかつシリーズの作り方

◎2個同時に作る → 表面の「とんかつの美味しい作り方」と同じ温め方でOKです

◎1個ずつ作る → 表面の「とんかつの美味しい作り方」の①②の時間を変更します

①の電子レンジの温めは・ラップをかけずに解凍モードで約2分半に
・その後500～600Wで約30秒に

②のフライパン、又はオーブントースターで衣を仕上げるには

・フライパンの場合：両面を約1～1分半に
・オーブントースターの場合：両面を約30秒に

※ご家庭の機器によって、秒数は調整してください。



◎2個同時作るときは、
表面の作り方OK
◎1個ずつ作るときは
右記を参照ください



満足カレーの作り方



①

やけど注意



②



③

①沸騰したお湯で5分温めてください
※袋のまま電子レンジは不可

②お皿に盛り付けて出来上がり

③とんかつがあれば完璧です♪

ひと手間加えてお店のカレー クックファン満足かつカレーのレシピ

- ・ご飯の上に「軽く塩コショウで味付けした野菜炒め」を載せます
- ・その上に「とんかつ」を載せます
- ・更にその上にカレーをドバーツと豪快にかけます
- ・クックファンでは福神漬けではなく「ガリ（生姜甘酢漬け）」を載せます

メンチかつの作り方

表面の「とんかつの美味しい作り方」の①②の部分の時間を変更します

①の電子レンジの温めは・ラップをかけずに解凍モードで約1分半に
・その後500～600Wで約30秒に

②のフライパン、又はオーブントースターで衣を仕上げるには

・フライパンの場合：両面を約1分間に
・オーブントースターの場合：両面を約30秒に

アスpara解凍

冷蔵解凍、又は電子レンジでラップをかけずに500～600Wで約30秒