

日式炸豬排



超人氣的日式厚炸豬排，具有豪華的視覺享受，鮮嫩多汁的肉香及香酥喀滋的外皮，令人難以抗拒。

材料

日式炸豬排

豬里肌肉 500g

 調味粉7010 25g

水 85g

 酥脆裹漿粉 50g

冰水 25g

麵包粉 適量

 特濃醋醬 適量

製程

日式炸豬排

- 1.將調味粉7010加水混合均勻後，放入豬里肌肉，醃漬入味備用
- 2.將酥脆裹漿粉與冰水混合均勻成為脆漿
- 3.將已醃漬好的豬里肌肉沾上脆漿，並均勻地沾上麵包粉
- 4.油炸至表面呈金黃色即可
- 5.可搭配特濃醋醬享用



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw