

## とんかつの技術 定番フライとバリエーション

本書に登場する店と職人と、とんかつ定食

とんかつ&フライの基礎知識

肉  
衣  
揚げ油

揚げ場のレイアウト

豚肉の下処理（掃除）

すぎ田  
ぽん多本家  
成 蔵  
ポンチ軒  
かつ好  
レストラン 七條

ラードの抽出方法

ぽん多本家

基本のとんかつ

とんかつ&フライのバリエーション

●とんかつ店

かつ好  
ロースかつ  
ヒレかつ  
かるみかつ  
しゃぶ巻きかつ  
塩コロツケ  
車海老

**すぎ田**

とんかつ ヒレ  
とんかつ ロース  
エビフライ

**成蔵**

雪室熟成豚ロースかつ  
煌麦豚ロースかつ  
シャ豚ブリアンかつ  
ミルフィーユかつ

**ポンチ軒**

特ロース豚かつ  
特ヒレ丸ごと一本揚げ  
ビーフかつ  
ポンチかつ  
ポテトミンチコロッケ  
アジフライ

●洋食店

**ぼん多本家**

カツレツ  
穴子フライ  
きすフライ  
柱フライ

**レストラン 七條**

秋田産豚ロースカツ  
秋田産豚ヒレカツ  
チキンカツ  
牡蠣フライ  
アジフライ

## フリッツ

ロースとんかつ

カニクリームコロッケ

メンチカツ

ホタテのいそべ揚げ

ビーフカツサンド

## レストラン サカキ

千葉県産林S P F豚のポークカツ

カキフライ

エビフライ

カニクリームコロッケ

メンチカツ

《とんかつメニューバリエーション》

多彩な部位でメニュー展開「とんかつ ひなた」

キャベツはどう扱う？

とんかつ職人の道具