

肉

煮物

煮込みハンバーグ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料< 1 バッチ 36 個分 >

ハンバーグ 50g × 36 個
(加熱済み)

【ソース】

デミグラスソース 720 g
水 360 g
赤ワイン 120 g

●作り方

1. 鍋に【ソース】の材料を入れて沸騰させ煮汁をつくる
2. ホテルパンにハンバーグを並べる
3. 2のホテルパンに1の煮汁をいれ、ふたをする
オープンシートで落とし蓋をしホテルパンの蓋をする
4. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	自動加湿オープン	140℃	60分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

ハンバーグは冷凍のままからでも調理可能ですが、その場合調理時間が延びます。
ソースはお好みでトマトソースやクリームソースなどに変えられます。