

肉

焼き物

チーズハンバーグ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン

●材料<1バッチ 20人分>

合挽ミンチ	1400 g
玉ねぎ	60C g
パン粉	10C g
卵	100 g
塩	8 g
こしょう	1 g
油	20 g
ピザチーズ	120 g

【ソース】

トマトケチャップ	120 g
中濃ソース	120 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋に油を敷き、玉葱を炒める
3. ボールに2、合挽ミンチ、パン粉、卵、塩、こしょうを入れて混ぜ合わせよくこねて、1ヶずつ成形する
4. 3をオープンシートをひいた焼き皿に並べる
5. 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)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、ハンバーグの上にチーズをのせる
7. 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②)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を測定する
9. 器に盛り付けソースをかけて提供する

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	加湿オープン	250℃	8分	90	弱	1 / 1 焼き皿
②	加湿オープン	250℃	8分	90	弱	1 / 1 焼き皿

●ポイント

加湿を入れて焼くことにより、ジューシーに仕上がります。
グリルパンを使用するとグリル感を出すことができます。