

肉

焼き物

カップケーキ風ハンバーグ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン

●材料<1バッチ 20個分>

合挽ミンチ	700 g
玉ねぎ	300 g
パン粉	50 g
卵	50 g
塩	4 g
こしょう	0.5 g
油	10 g
ミックスベジタブル	

マッシュポテト
パプリカ
ミニトマト
セルフィーユ

※1カップ55~60g目安

●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、カップケーキ型に詰める
4. 3を焼き皿に並べる
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、マッシュポテトやトッピングを飾る
7. 器に盛り付けソースをかけて提供する

加熱後

加熱前



●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	180℃	10分	90	弱	1/1 焼き皿
②						

●ポイント

通常のハンバーグに比べ、厚くて火の通りが悪いので、低温でじっくり焼成します
(カップに)なるべく焼き色をつけないよう、風量は弱に設定します