

やわらか食

焼き物

柔らかハンバーグ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン

●材料<1バッチ 12人>

| | | |
|---------|------|-------|
| 合挽肉 | | 500 g |
| 炒め玉葱 | A | 500 g |
| 卵 | | 50 g |
| 塩 | | 6 g |
| こしょう | | 2 |
| パン粉 | | 50 g |
| 牛乳 | | 80 g |
| ペイクドワイン | | 30 枚 |
| 赤ワイン | 50 g | |

[付け合わせ]

デミソース

人参グラッセ

ポテト

ブロッコリー

●作り方

1. 玉葱をみじん切りにして炒める
2. Aの調味料を計量する
3. ボールにAを入れて混ぜ、ひき肉を加えてよく練りハンバーグ型に成形する
4. 1/1焼き皿にオープンシートを敷き3を並べる
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、中心温度を計測する
7. 付け合わせと共に器に盛り付け提供する

●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 | 220℃ | 8分 | 90 | 3 | 1/1焼き皿 |

●ポイント

玉葱の量を増やす事で、柔らかいハンバーグになります