

肉類

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 | 4  | 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わります。