

# 煮込みハンバーグ

自動加湿オープン



## ●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 720g

水 360g

赤ワイン 120g

## ●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℃

40分

90

強

1/1ホテルパン・蓋  
オープンシート

Point

ハンバーグは冷凍のままからでも調理可能ですが、その場合調理時間を調整して下さい。  
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。