

チーズハンバーグ

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 20人分>

合挽ミンチ	1400 g
玉ねぎ	60 g
パン粉	10 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をオーブ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ブンで加熱する(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ブンで加熱する(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 自動加湿オープン	250℃	8分	90	弱	1/1焼き皿
2 自動加湿オープン	250℃	8分	90	弱	



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。