

柔らかハンバーグ

自動加湿オーブン



●材料<1パッチ 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
ベイクドワイ		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焼き皿にオーブンシートを敷き3を並べる
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(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 自動加湿オーブン	220℃	8分	90	3	1/1焼き皿



Point

玉葱の量を増やす事で、柔らかいハンバーグになります