



彩りハンバーグ

食数 1/1 ホテルパン 100g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 鶏ひき肉	600g	400g
玉ねぎ(みじん切り)	150g	100g
パン粉	50g	35g
味噌	30g	20g
木綿豆腐(水切りする)	600g	400g
卵	100g	65g
塩	5g	3g
B トマト(湯むきして角切り)	100g	65g
南瓜(薄切り)	100g	65g
冷凍いんげん	100g	65g
C コンソメスープ	200g	133g
みりん	40g	26g
塩	3g	2g
水溶き片栗粉	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm

使用推奨備品 オープンシート、ディッシャー14号

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① トマトはへたを取って十字に包丁で切り込みを入れ、加熱後皮をむきます。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間2～3分・風量3
- ② Aの玉ねぎを炒めて冷まします。
- ③ ボールにAを入れて混ぜ合わせ、生地を作ります。
- ④ Bの野菜を切り分けておきます。
- ⑤ 鍋にCを沸かし、片栗粉でとろみをつけてソースを作ります。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ⑥ オープンシートを敷いたホテルパンに③の生地をディッシャーで分注し(1個80g)、指で1cm厚さにして、④の野菜を飾り、加熱します。

コンビ モード・調理温度130℃・調理時間15～18分・蒸気量60%・風量3

盛付・提供

- ⑦ 器に盛り、⑤のソースをかけ提供します。