

ハンバーグ

食数 1/1 ホテルパン 130g×12人分 2/3 ホテルパン 8人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	合挽き肉	750g	500g
	塩	4g	2.7g
	こしょう	適宜	適宜
	マヨネーズ	30g	20g
B	卵	120g	80g
	牛乳	40g	27g
	乾燥パン粉	45g	30g
玉ねぎ(みじん切り)		230g	150g
サラダ油		12g	8g
ナツメグ		2g	1.3g
C	ケチャップ	180g	120g
	中濃ソース	120g	80g
	濃口しょうゆ	20g	13g
	はちみつ	30g	20g



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 玉ねぎをサラダ油で炒めます。
- ② Bをボールにあわせ、パン粉を良く浸しておきます。
- ③ ボールにAを入れてよく練ります。
- ④ ③に①と②とナツメグを加え、よく混ぜ合わせます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ⑤ オープンシートを敷いたホテルパンに、ハンバーグを薄めの小判型(100g)に成型して並べ、加熱します。
コンビ モード・調理温度200℃・調理時間10分・蒸気量60%・風量3
- ⑥ Cを合わせ、ソースを作ります。

盛付・提供

- ⑦ 器に加熱済みのハンバーグとソースを乗せ、提供します。

※小判型にするときに、よく空気を抜きます。