\煮る/ 25

# ハンバーグのトマト煮込み

食数 1/1 ホテルパン 160g×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 |
|---|---|---|
| 合いびき肉 | 840g | 560g |
| 塩 | 8g | 5.3g |
| こしょう | 適宜 | 適宜 |
| パン粉 | 112g | 75g |
| 牛乳 | 120g | 80g |
| 卵 | 140g | 93g |
| 玉ねぎ(みじん切り) | 120g | 80g |
| バター | 7g | 4.7g |
| Ⓐ トマト缶 | 1200g | 800g |
| 水 | 360g | 240g |
| コンソメ | 15g | 10g |
| ローリエ | 5枚 | 3枚 |
| ケチャップ | 60g | 40g |
| 赤ワイン | 45g | 30g |
| 中濃ソース | 24g | 16g |
| 濃口しょうゆ | 30g | 20g |
| 上白糖 | 10g | 6.7g |
| にんにく(みじん切り) | 30g | 20g |
| Ⓑ しめじ(小房) | 200g | 133g |
| 玉ねぎ(薄切り) | 100g | 67g |
| オリーブオイル | 20g | 13g |

使用ホテルパン ノンスティック65mm・フタ有り
使用推奨備品 オーブンシート・ディッシャー14号

| 工程(使用機器) | 調理手順 |
|---|---|
| 下処理 | ① 玉ねぎをバターで炒めます。<br>② 合いびき肉に塩こしょうを入れ、粘り気が出るまで練ったら、①、パン粉、牛乳、卵を入れよく捏ね、1個73gの小判型に成形します。(ディッシャー14号 1杯分)<br>③ 鍋にⒶをあわせ、一度沸騰させ、煮汁を作ります。 |
| 加熱調理<br>(スチームコンベクション) | ④ ホテルパンに、②のハンバーグを並べ、Ⓑを合わせたものを散らし、加熱します。<br>コンビ モード・ 調理温度200℃・ 調理時間8分・ 蒸気量100%・ 風量3<br>⑤ 加熱後③を注いで、オーブンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。<br>コンビ モード・ 調理温度150℃・ 調理時間20分・ 蒸気量100%・ 風量3 |
| 盛付・提供 | ⑥ 器に盛り付け、提供します。 |

※ノンスティック加工のホテルパンをお持ちでない方は、20mmホテルパンにオーブンシートを敷いて④の加熱を行い、加熱後65mmホテルパンに移し、次の工程に入ってください。
ハンバーグの肉汁は美味しさのため、全て入れてください。※冷凍ハンバーグを使用しても良いです。④の加熱をコンビ40%200℃8分程に変更してください。