



ハンバーグ

食数 **1/1 ホテルパン** 100g×15人分 **2/3 ホテルパン** 10人分

材料	A	合挽き肉	850g	565g
		塩	8g	5g
		生パン粉	90g	60g
		卵	138g	90g
		玉ねぎ(みじん切り)	480g	310g
		こしょう	少々	少々
		ナツメグ	少々	少々
		ハンバーグソース(市販)	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① 玉葱を炒めます。(加熱後、粗熱をとる) ② ポールに A を入れて混ぜあわせ、①、こしょう、ナツメグを加えて混ぜ合わせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ②を成形してホテルパンに並べ、加熱します。 コンビ モード・蒸気量60%・調理温度220℃・調理時間10分 ← Concierge200 の場合 No.511 ハンバーグ
盛付・提供	④ 器に盛り付け、ソースをかけます。