



根菜入り和風ハンバーグ

食数 1/1 ホテルパン 60g×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 ごぼう(5mm角切り) ……………	85g	55g
れんこん(5mm角切り)……………	85g	55g
(ごぼう、れんこんは水にさらす)		
玉葱(粗みじん切り) ……………	85g	55g
人参(粗みじん切り) ……………	50g	33g
椎茸(粗みじん切り) ……………	50g	33g
B 合挽き肉 ……………	580g	380g
塩 ……………	5g	3g
オイスターソース……………	5g	3g
甘味噌 ……………	16g	10g
C 木綿豆腐(水きりする)……………	165g	107g
生パン粉 ……………	50g	33g
液卵 ……………	90g	58g
(あん)		
D だし汁 ……………	205g	135g
味りん ……………	42g	27g
砂糖 ……………	8g	5g
醤油 ……………	38g	25g
片栗粉…………(片栗粉12g+水42g) (2/3は片栗粉8g+水27g)		



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

(スチームコンベクション)

- ① 穴あきホテルパンに**A**を入れ、下蒸しします。
スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間15分
- ② 鍋で玉葱、人参を炒め、火が通ったら椎茸を加え、①も加えて2分ほど炒め合わせます。
- ③ ボールに**B**を入れてこね、**C**、②の順に加えて混ぜ合わせ、生地を作ります。
- ④ 鍋に**D**を合わせて沸かし、水溶き片栗粉でトロミをつけて、あんを作ります。

加熱調理

(スチームコンベクション)

- ⑤ ③を成形し、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180℃・調理時間10分 ← **Concierge200** の場合 No.512 根菜入り和風ハンバーグ

盛付・提供

- ⑥ 器に盛り付け、⑤のあんをかけます。

※ハンバーグの大きさにより、加熱時間は異なります。