



豆腐とひじきのハンバーグ

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

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 合挽き肉	600g	390g
塩	8g	5g
生パン粉	80g	50g
卵	100g	65g
上新粉	25g	16g
白みそ	55g	35g
こしょう	少々	少々
B 玉ねぎ(みじん切り)	160g	105g
人参(みじん切り)	40g	26g
ひじき(もどす)	乾燥で10g	6g
木綿豆腐(水きりする)	300g	200g
C 万能だしつゆ	120g	78g
水	500g	325g
水溶き片栗粉	適量	適量



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 フライパンで **B** を炒めます。
- ② ボールに **A** を入れて混ぜ合わせ、①、ひじき、豆腐の順に加えて混ぜ合わせます。
- ③ 鍋に **C** を入れて沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつけます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④ ②の生地を成形し、オープンシートを敷いたホテルパンに並べて加熱します。
(生地が柔らかいので、ディッシャーで型を抜きながら、並べるとよい)

コンビ モード・蒸気量80%・調理温度130℃・調理時間15分 ← **Concierje200** の場合 No.513 豆腐とひじきのハンバーグ

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、③のとろみあんをかけます。