



## 煮込みハンバーグ

食数 1/1 ホテルパン 150g×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 |
|--------------------|-----------|-----------|
| <b>A</b> 合挽き肉      | 1.2kg     | 780g      |
| 塩                  | 10g       | 6g        |
| 生パン粉               | 120g      | 80g       |
| 卵                  | 200g      | 130g      |
| 玉ねぎ(みじん切り)         | 720g      | 470g      |
| <b>B</b> こしょう      | 適宜        | 適宜        |
| ナツメグ               | 適宜        | 適宜        |
| ローリエ               | 1枚        | 1枚        |
| 塩・こしょう             | 適宜        | 適宜        |
| <b>C</b> デミグラスソース缶 | 430g      | 280g      |
| カットトマト缶            | 600g      | 400g      |
| 固形コンソメ(2個)         | 15g       | 10g       |
| 水                  | 130g      | 85g       |
| トマトケチャップ           | 90g       | 60g       |
| ウスターソース            | 90g       | 60g       |



使用ホテルパン 20mm平型・65mm深型・フタ有り・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 ボールに**A**と**B**を入れてよく混ぜ合わせ、成形して加熱します。(玉ねぎは、炒めてもよい)

**コンビ** モード・蒸気量60%・調理温度220℃・調理時間10分

② 鍋に**C**を合わせて温め、味を調えてソースを作ります。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

③ 深型ホテルパンに①を並べ、②を回しかけ、ローリエを加えてオープンシートで落としづた、さらにフタをして加熱します。

**コンビ** モード・蒸気量100%・調理温度150℃・調理時間20分 ← **Concierge 200** の場合 No.736 煮込みハンバーグ

盛付・提供

④ ③を盛りつけます。