

Super Steam ハンバーグ② (1個180g ステップ調理)

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：8人分

写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は1個180g、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

合びき肉	120 g	デミグラスソース	30 g
玉ねぎ (みじん切り)	50 g		
サラダ油	適量		
卵	15 g		
パン粉	9 g		
牛乳	6.5 g		
A コンソメ顆粒	1 g		
塩	0.5 g		
白コショウ	0.2 g		
ナツメグ	適量		
栄養成分	エネルギー 426 kcal	たんぱく質 27.3 g	脂質 27.3 g
		炭水化物 14.5 g	食塩 1.6 g

作業手順

下 処 理	① 玉ねぎをカットする。																			
	② 卵は溶いておく。																			
下 処 理 加 熱	③ サラダ油をひいたフライパンで①を炒め、粗熱を取る。																			
	④ ボウルに肉、③、Aを入れよく混ぜ合わせ、1個180gに成形する。																			
加 熱	⑤ オープンシートを敷いたホテルパンに④を並べ、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。(ステップ調理)																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>使用ホテルパン</th> <th>アルミ</th> <th>調理設定</th> <th>【1】 熱風</th> <th>・</th> <th>220℃</th> <th>・</th> <th>5~6分</th> <th>・</th> <th>風量4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <th>調理設定</th> <td>【2】 コンビ 30%</td> <td>・</td> <td>180℃</td> <td>・</td> <td>8~10分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </tbody> </table>	使用ホテルパン	アルミ	調理設定	【1】 熱風	・	220℃	・	5~6分	・	風量4			調理設定	【2】 コンビ 30%	・	180℃	・	8~10分	・
使用ホテルパン	アルミ	調理設定	【1】 熱風	・	220℃	・	5~6分	・	風量4											
		調理設定	【2】 コンビ 30%	・	180℃	・	8~10分	・	風量4											
提 供	⑥ 器に盛付け、デミグラスソースをかける。																			