

Super Steam アルガス風ミートローフ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：3台分

(パウンド型)

写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は2台分、2/3ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

A	合びき肉	540 g	玉ねぎ (みじん切り)	180 g	
	卵	100 g	サラダ油	10 g	
	牛乳	35 g	C	デミグラスソース	70 g
	パン粉	35 g		ケチャップ	70 g
	塩	5 g		水	70 g
	コンソメ顆粒	5 g		砂糖	適量
	ナツメグ	適量	粒マスタード	適量	
	白コショウ	適量			
ウインナー小	90 g				
ウインナー大	70 g				
B	人参 (5mm厚拍子木切り)	15 g			
	いんげん	15 g			

栄養成分 エネルギー 2406 kcal ・ たんぱく質 146.9 g ・ 脂質 158.1 g ・ 炭水化物 83.7 g ・ 食塩 15.4 g

作業手順

下処理	① 野菜をそれぞれカットする。
下処理	② ホテルパンに①のBを入れ、予熱したスチコンで加熱し、粗熱を取る。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 5~10分 ・ 風量4
	③ サラダ油をひいたフライパンで①の玉ねぎを炒め、粗熱を取る。
加熱	④ ボウルにA、③の玉ねぎを入れて混ぜ合わせる。
	⑤ オープンシートを敷いた型に1/3量の④を詰め、平らにならし、半量の②のB、ウインナーを並べ、1/3量の④を詰め、平らにならし、残りの②のB、ウインナーを並べ、残りの④を詰める。
加熱	⑥ ⑤の空気抜きをし、ホテルパンに並べ、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。 使用ホテルパン アルミ 調理設定 コンビ 50% ・ 160℃ ・ 芯温80℃ ・ 風量4
	⑦ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。
提供	⑧ 鍋にCを入れて沸騰させ、味を調える。
	⑨ ⑦の型を外し、好みの厚さにスライスし器に盛付け、⑧をかけ、粒マスタードを添える。

調理のポイント

- ・ 中に詰める材料は、彩りや好みに応じて選ぶ。
- ・ パウンド型は、20cmパウンド型を使用。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.10