

Super Steam 煮込みハンバーグ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：15人分

写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑦加熱後 ホテルパン写真



※写真は15人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

合びき肉	80 g	B	デミグラスソース	35 g
玉ねぎ1 (みじん切り)	25 g		コンソメスープ	20 g
サラダ油1	適量		赤ワイン	5 g
			塩2	0.3 g
A	卵	10 g	玉ねぎ2 (5mm厚スライス)	10 g
	パン粉	6 g	サラダ油2	適量
	牛乳	4 g	しめじ (小房分け)	10 g
	コンソメ顆粒	0.6 g		
	塩1	0.4 g		
	白コショウ	適量		
	ナツメグ	適量		

栄養成分 エネルギー 304 kcal ・ たんぱく質 19.1 g ・ 脂質 18.8 g ・ 炭水化物 12.1 g ・ 食塩 1.7 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 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。										
下処理	③ サラダ油1をひいたフライパンで①の玉ねぎ1を炒め、粗熱を取る。										
下処理	④ ボウルで肉、③、Aをよく混ぜ合わせ、1個120gに成形する。										
加熱	⑤ サラダ油2をひいたフライパンで①の玉ねぎ2を炒める。										
加熱	⑥ ホテルパンに④を並べ、予熱したスチコンで加熱する。 <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>アルミ</td> <td>調理設定</td> <td>熱風</td> <td>・</td> <td>220℃</td> <td>・</td> <td>5分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	アルミ	調理設定	熱風	・	220℃	・	5分	・	風量4
使用ホテルパン	アルミ	調理設定	熱風	・	220℃	・	5分	・	風量4		
加熱	⑦ ホテルパンに⑥、⑤、①のしめじ、②を入れ、上からオープンシートをかけ、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。 <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>65・25mm</td> <td>調理設定</td> <td>コンビ 100%</td> <td>・</td> <td>140℃</td> <td>・</td> <td>30分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	65・25mm	調理設定	コンビ 100%	・	140℃	・	30分	・	風量4
使用ホテルパン	65・25mm	調理設定	コンビ 100%	・	140℃	・	30分	・	風量4		
提供	⑧ 加熱後、10分程度蒸らす。										
提供	⑨ 器に盛付ける。										

調理のポイント

- ・ 調味液Bの濃度は、コンソメスープの量で調節する。



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