

ハンバーグのトマト煮込み

食数 1/1 ホテルパン 160g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
合いびき肉	840g	560g
塩	8g	5.3g
こしょう	適宜	適宜
パン粉	112g	75g
牛乳	120g	80g
卵	140g	93g
玉ねぎ(みじん切り)	120g	80g
バター	7g	4.7g
A トマト缶	1200g	800g
水	360g	240g
コンソメ	15g	10g
ローリエ	5枚	3枚
ケチャップ	60g	40g
赤ワイン	45g	30g
中濃ソース	24g	16g
濃口しょうゆ	30g	20g
上白糖	10g	6.7g
にんにく(みじん切り)	30g	20g
B しめじ(小房)	200g	133g
玉ねぎ(薄切り)	100g	67g
オリーブオイル	20g	13g



使用ホテルパン 20mm・ノンスティック65mm
使用推奨備品 オープンシート・ディッシャー14号

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 玉ねぎをバターで炒めます。
- ② 合いびき肉に塩こしょうを入れ、粘り気が出るまで練ったら、①、パン粉、牛乳、卵を入れよく捏ね、1個73gの小判型に成形します。(ディッシャー14号 1杯分)
- ③ 鍋に**A**をあわせ、一度沸騰させ、煮汁を作ります。

加熱調理

(スチームコンベクション)

- ④ ノンスティック65mmホテルパンに、②のハンバーグを並べ、**B**を合わせたものを散らし、加熱します。
コンビ モード・調理温度200℃・調理時間8分・蒸気量100%・風量3
- ⑤ 加熱後③を注いで、オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。
コンビ モード・調理温度150℃・調理時間20分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

- ⑥ 器に盛り付け、提供します。

※ノンスティック加工のホテルパンをお持ちでない方は、20mmホテルパンにオープンシートを敷いて④の加熱を行い、加熱後65mmホテルパンに移し、次の工程に入ってください。
ハンバーグの肉汁は美味しさのため、全て入れてください。※冷凍ハンバーグを使用しても良いです。④の加熱をコンビ40%200℃8分程に変更してください。