

ガスレンジ コンベクションオープン

ハンバーグ①（1個125g）

設定温度：250℃

加熱時間：7～9分

使用する備品：バット（付属品：398×280×22）

バット1枚分目安：6個



写真

オープン 加熱前



オープン 加熱後



加熱後 裏



材料（6個分）

合びき肉	510 g	卵	65 g
玉ねぎ（みじん切り）	180 g	パン粉	37 g
サラダ油	適量	牛乳	27 g
		コンソメ顆粒	4.2 g
		塩・白コショウ	適量
		ナツメグ	適量

作業手順

- ① サラダ油をひいたフライパンで玉ねぎを炒め、粗熱を取る。
- ② ボウルで肉、①、Aをよく混ぜ合わせ、1個125gに成形する。
- ③ オープンシートを敷いたバットに②を並べ、予熱したオープンで加熱する。
- ④ 器に盛付ける。



調理のポイント

- ・ ハンバーグの大きさ、好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
 - ・ バットに直接並べると、油煙が出る為、オープンシートを敷いて調理する。
 - ・ 当レシピは、「RGR-0963XD」で調理し、作成しました。
- その他の機種をお使いの場合は、好みの仕上がりに応じて、加熱時間、温度を調節してください。