

ハンバーグ

合計加熱調理時間 約 **21** 分

[1人分：446kcal／食塩相当量：2.9 g]

柔らかく、そしてジューシーな仕上がり。表面こんがり、中ふっくらと！



材料（36人分）

タマネギ（みじん切り）	1800g
サラダ油（みじん切り）	大さじ3
<材料a>	
合びき肉	3600g
卵	9個分
パン粉	900g
牛乳	660cc
塩	大さじ1・ 2/3
こしょう	少々
ナツメグ	少々
ケチャップ	660g
ソース	660g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分 量

36人分

テフロン加工ホテルパン1分の1 25mm 3枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	40%	21分	200℃	標準

下ごしらえ

- ・タマネギはサラダ油で炒めて、粗熱を取る。

作り方

1. ボールにタマネギ、<材料a>を入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。
2. 1のたねを36等分しハンバーグ状に形成して、冷蔵庫で休ませる。
3. 25mmのテフロン加工ホテルパン3枚に2のたねを並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 鍋に3から出た脂、ケチャップ、ソースを入れて煮詰める。
5. 器に3を盛り、4のソースをかける。