

## 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 (60人分)

|              |              |
|--------------|--------------|
| タマネギ (みじん切り) | 3000g        |
| サラダ油         | 65g          |
| <材料a>        |              |
| 合びき肉         | 6000g        |
| 卵            | 15個分         |
| パン粉          | 1500g        |
| 牛乳           | 1100cc       |
| 塩            | 大さじ1・<br>2/3 |
| こしょう         | 少々           |
| ナツメグ         | 少々           |
| ケチャップ        | 1100g        |
| ソース          | 1100g        |

※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

60人分  
テフロン加工ホテルパン1分の1 25mm 5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60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5枚に2のたねを並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出す。
5. 鍋に4で出た脂、ケチャップ、ソースを入れ煮詰める。
6. 器に盛り、5のソースをかける。