2/3ホテルパンタイプ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

ミートローフ

合計加熱調理時間　約 ** 分

［1人分：374kcal／ 食塩相当量：1.2 g］

ミートローフは芯温調理で期待通りの仕上がりに。肉汁の旨みをぎゅっと閉じ込めます。

分　量

20人分
（幅25×奥行8.5×高さ6cmのパウンド型 2台分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	40%	ー	120℃	ー

※芯温70℃（芯温設定の加熱時間は素材の大きさなどにより異なります。）

材料（20人分）

＜材料a＞	
牛ひき肉	1334g
クローブ	適量
ナツメグ	適量
こしょう	適量
塩	18g
＜材料b＞	
パン粉	66g
牛乳	134g
卵（溶きほぐす）	160g
タマネギ（みじん切り）	266g
ピスタチオ	66g
牛バラ薄切り肉	532g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

・タマネギはフライパンで炒め、粗熱を取る。
・牛乳とパン粉は合わせておく。

作り方

1. ボールに＜材料a＞を入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。
2. さらに＜材料b＞を加えて混ぜ合わせる。
3. パウンド型に牛バラ薄切り肉を敷き詰めて２を詰め、アルミホイルをかぶせてフタをする。
4. グリッド1枚に3をのせて【設定1】で予熱後、芯温計を3の中心に刺して加熱する。
5. 加熱完了後、4を取り出して粗熱が取れたらブラストチラーに入れる。
6. 5をパウンド型からはずし、スライスして器に盛り付ける。

調理ポイント　◆芯温調理することで、中を確認することなくベストな仕上がりになる。

Copyright (C) 2023 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.