

トマト煮込みハンバーグ



- * 料理分類・・・主菜
 - * 調理分類・・・焼く
 - * 主材料・・・肉
 - * 使用機器・・・スチコン
-
- * 提供温帯・・・温

◆材料◆ 30人前

<材料>	<分量>
● ハンバーグ(冷凍)	30 個
● ソテードオニオン(冷凍)	600 g
● トマト缶詰(ダイス)	900 g
● 三温糖	90 g
● 赤ワイン	150 g
● トマトケチャップ	240 g
● 鶏ガラスープ	180 g
● ウスターソース	150 g

※赤字で表示されている材料は、大阪府学校給食会取り扱い商品です。

◆作り方◆

- ① ホテルパンにハンバーグを並べる。
- ② ソースは先に全部混ぜて、解凍したソテードオニオンを混ぜる。
- ③ ハンバーグの上からソースをかける。
- ④ スチコンでスチーム100度100%で10分加熱する。
- ⑤ その後、コンビモード80%200度で20分焼く。

◆スチコンモード◆

- ①スチーム 100度 100% 10分
- ②コンビ 200度 80% 20分