

美味しいハンバーグの焼き方

ハンバーグと添付のソースを、冷蔵庫で解凍します。目安は半日以上です。手で触って芯がないことを確認してください。解凍後お肉が変色することがありますが、品質に問題はございません。安心してお召し上がりください。解凍後は、必ず当日中にお召し上がりください。

<フライパンで焼く場合>



- ①フライパンに薄くサラダ油を引いて温めてください。
- ②フライパンが温まったら中火にしてハンバーグをのせ、片面に焼き色がつくまで焼きます。
- ③添付のソースを湯煎して温めておきます。



- ④焼き色がついたら弱火にし、裏返して蓋をします。
- ⑤焦げていないか確認しながら、7~10分程蒸し焼きしてください。
- ⑥中まで火が通れば焼き上がりです。お皿に移してください。



- ⑦先程湯煎で温めたソースをハンバーグにかけて完成です。温野菜等を添えると彩りも綺麗です。

<オーブンで焼く場合>

①・②・③は上記と同じ手順で、ハンバーグの両面にしっかりと焼き色をつけます。予熱で温めた180℃のオーブンで、7~10分程焼いてください。先程湯煎で温めたソースをハンバーグにかけて完成です。温野菜等を添えると彩りも綺麗です。

※お時間や火加減はあくまで目安です。状況によって変わりますので、ご了承ください。電子レンジによる解凍や調理は、品質を損ないますので避けてください。