

極意ハンバーグの 美味しい食べ方 (金・銀・黒)



讃岐の肉匠 極意 GOKU

- ①冷凍ハンバーグを冷蔵庫で約12時間ゆっくり解凍する。
お急ぎの場合は袋のまま流水で20分~30分で解凍する。
※電子レンジでの解凍はしないでください。

- ②解凍したハンバーグの形を手でお好みの形に整えてください。
平たくすると焼きやすくなり、分厚くすれば、
じっくり時間をかけて焼くようになります。
※袋から出した状態でそのまま焼くこともできます。



- ③フライパンを弱火で温め、
フライパンが温まったらハンバーグを焼きます。



- ④厚めに成形したハンバーグの場合
※弱火で片面5分、裏返して6分

薄めの状態のハンバーグの場合
※弱火で3分、裏返して5分
フライパンに蓋をして焼きます。



- ⑤ハンバーグに竹串を刺してみて、
中から透明な肉汁が出れば焼き上がりです。
お好みのソースをかけてグリル野菜などを
添えてお召し上がりください。



美味しいハンバーグソースの作り方 (カンタン) 1~2人前

- ①ハンバーグを焼いたフライパンで
玉ねぎのみじん切り15g (スライスでも可) を
バター5gで炒め、赤ワイン10cc (あれば可) を加えます。

そこにとんかつソース35ml、ケチャップ15ml、
焼肉のタレ10ml、水15ml を加え混ぜ合わせて
ひと沸きすれば出来上がりです。

焼き上がったハンバーグにかけてお召し上がりください。

