

サーロイン入りハンバーグのシャリアピンソース



《 作 り 方 》

調理時間は約25分です。

- ① 冷凍のサーロイン入りハンバーグを、沸騰したお湯で約20分間ボイルして下さい。
- ② 約175℃に熱した油で、ナチュラルカットポテトとミックスベジタブルをそれぞれ油調する。
- ③ お皿にボイルしたサーロイン入ハンバーグを乗せ、油調したナチュラルカットポテトとミックスベジタブルを盛り付ける。
- ④ ハンバーグにQP具沢山ソース シャリアピンをハンバーグにかける。
- ⑤ 付わせのクレソンを添えて完成です。

《 材 料 : 1人分 》

	メーカー名	商品名	規格	分量	単価
具材	※ ミツオ	サーロイン入りハンバーグステーキ	120 g	1 個	175 円
	※ 神栄	ミックスベジタブル	1 kg	30 g	9 円
ソース 自店調達	※ 神栄	ナチュラルカットポテト	1 kg	50 g	15 円
	※ キューピー	具沢山ソース シャリアピン	1 kg	30 g	28 円
		クレソン		少々	? 円

栄養分析表

(参考数値です。分量・調理方法により変動します。)

熱量	185 kcal
水分	67.7 g
蛋白質	9.2 g
脂質	11.4 g
炭水化物	10.1 g
灰分	1.6 g
ナトリウム	324 mg

※ は弊社で供給できるアイテムです。

上記分量はあくまでも目安です。製造する食数に合わせて調整して下さい。
又、具材を変える事でいろいろなパターンをお楽しみ下さい。

