

メニュー名

遊び心爆発!?ハンバーガー

学校名: 白鷗大学足利高等学校

氏名: Oさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

家族に感謝を込めて作りました。

仕事で忙しい父と母に遊び心がある私の料理を食べて、笑顔を見れたら嬉しいと思い、作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
●ハンバーグ			
ひき肉	200g	①玉ねぎをみじん切りにする。フライパンに油をしき、弱火であめ色になるまで炒める。 ②パン粉と牛乳を混ぜ合わせる。 ③ひき肉に①と塩こしょうを入れてこねる。 ④①と③を混ぜて、一口サイズの大きさにフライパンで焼く。	調理時間 1
玉ねぎ	1/2個		
油	少々		
塩こしょう	少々		
パン粉	少々		
牛乳	100cc		
●パンズ			
ホットケーキミックス	200g	①ホットケーキミックス、卵、牛乳を入れてよく混ぜる。 ②タコ焼き器の中に油を引いてその中に白ごまを少量加える。 ③①をタコ焼き器の穴に1/3ほど入れる。 ④タコ焼き器の穴に油を引き、その中に①を1/3ほど入れる。(白ごまは入れない) ⑤うずらの卵を③と④の中に入れて、うずらの卵が半熟になったらひっくり返す。 ⑥⑤をお皿で冷ます。これを生地がなくなるまで繰り返し作る。	60
卵	1個		
牛乳	250cc		
油	少々		
白ごま	少々		
うずらの生卵	15個		
●ハンバーガーの組み立て			
スライスチーズ	3枚	①スライスチーズ、ミニトマト、レタスを一口サイズに切る。 ②白ごま入りのパンズ、ミニトマト、うずらの卵、チーズ、ハンバーグ、レタス、白ごまなしのパンズの順に盛付けて、バラバラにならないように竹串をさす。 ③お皿に盛りつけて完成。	1分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
ミニトマト	7個		
レタス	3～5枚		