

冷凍ハンバーグ

【材料】(約3個分)

合挽肉	200 g
玉ねぎ	100 g
パン粉	10 g
牛乳	20 g
卵	25 g
A 塩	1 g
ホワイトペッパー	0.5 g
ナツメグ粉末	0.3 g
MY フリーズデリカマイルド	2.4 g
ニクミージュシー	5.7 g

【作り方】

- ① 玉ねぎはみじん切りにし、軽く炒める。パン粉は牛乳に浸す。
- ② 合挽肉とAを粘り気が出るまでよく捏ねる。
- ③ ①と溶きほぐした卵を②に入れ、さらに捏ねる。
- ④ MY フリーズデリカマイルドを③に加え均一になるまで捏ねる。
- ⑤ ニクミージュシーを④に加えよく捏ねる。
- ⑥ 約100gずつに分割し、成形する。
- ⑦ 180℃のオーブンで約20分焼成する。
- ⑧ 急速冷凍する。

MY フリーズデリカマイルドの油分を練り込むことで、さらにふっくら食感に！

当社製品のご紹介

畜肉・水産練り製品用品質向上剤

ニクミージュシー

畜肉・水産練り製品の加熱時における肉汁の流出を抑制し、ジューシーな食感に仕上げる品質向上剤です。

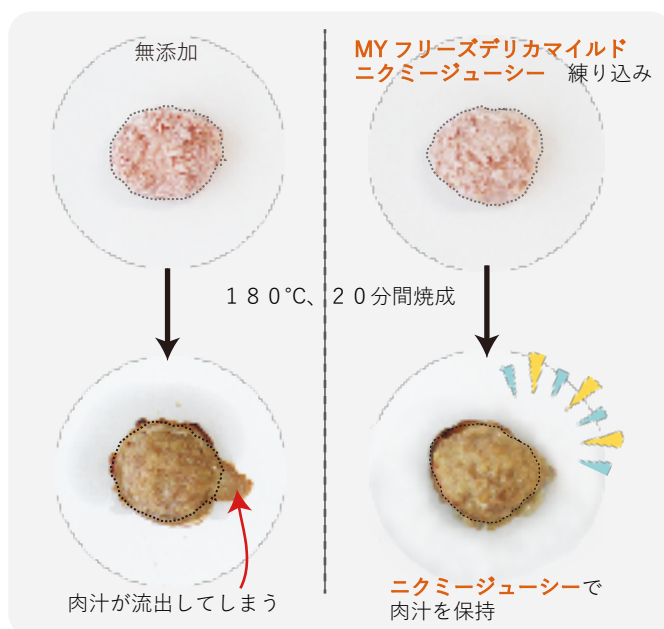


当社製品のご紹介

半固体状ドレッシング

MY フリーズデリカマイルド

耐熱性と冷凍耐性を持ち合わせるマヨソースです。食材を和えて加熱殺菌、冷凍しても分離しません。



オリエンタル酵母工業株式会社