



池口精肉店 ORIGINAL

ハンバーグステーキのおいしい焼き方

1. 熱したフライパンへ凍ったままのハンバーグと水 150cc を入れ、蓋をして弱火で 10 分蒸し焼きに
2. ひっくり返して同様に 5 分 ※水が少ないようでしたら少し加えて下さい
3. 水気がなくなってきたら、油をひいて中火で両面に焼き色をつけていきます。
4. 焼き色がついたら、竹串を真ん中に刺して透明な汁が出てくるか見ましょう
5. 透明な汁が出てきたら完成です
※汁が赤い場合は水気を少し加えて蓋をし加熱してください

☆ お好みに《黒胡椒とお塩》とご一緒にお召し上がり下さい。
《黒胡椒とお塩》はお肉の味が引き立つのでオススメです！

※時間は目安です
コンロの性能、フライパンの伝熱能力によって前後します