

塩で食べる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 を入れて、蓋をして弱火で 10 分蒸し焼きにします。
2. ひっくり返してさらに 5 分蒸し焼きにします。
※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中まで火が通ったか確認します。
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て、加熱してください



☆ お好みで＜黒胡椒とお塩＞をつけてお召し上がりください。
お肉の味が引き立ちます。

☆調理時間は目安です。コンロの性能、フライパンの電熱能力によって前後しますので、上記4の確認は必ず行ってください。