

鹿もも肉のメンチカツバーガー

材量 10人分



ケチャップ	40g
醤油	40g
中農ソース	60g

バーガー	
薄力粉	50g
強力粉	350g
砂糖	30g
ドライイースト	15g
塩	5g
EXVオリーブオイル	60g
ぬるま湯	220g
メンチカツ(70g 30個分)	
鹿もも肉	900g
豚背脂	100g
玉ねぎ	800g
パン粉	400g
卵(M)	4個
塩	8g
黒胡椒	2g
ナツメグ	少々

つくり方

メンチカツ

- 1 全ての材料を混ぜて、よく練る。
- 2 70gずつ分け整形してパン粉をつける。
- 3 170℃～180℃位の油で色よく揚げる。

バーガー

- 1 全ての材料を混ぜて、よく練る。
- 2 35℃位に保ちながら、30分 1次発酵する。
- 3 70gずつ分けて形成し、30分 2次発酵する。
- 4 180℃のオーブンに入れ、5分焼く。
- 5 鉄板の向きを変えて色の付き具合を見ながら1分位焼く。
- 6 バーガーパンを半分に切り、中にマスタードマヨネーズを塗り、サニーレタスとそれぞれの具を挟む。

(参考メニュー)

鹿もも肉の極太ソーセージ

つくり方

- 1 材料を合わせてフードプロセッサーにかける。
- 2 よく練ってから、250gずつ測ってラップで巻く。
- 3 20分ボイルする。

材量 30人分

鹿もも肉	700g
豚背脂	300g
塩	30g
砂糖	12g
卵(M)	2個
牛乳	250cc
玉ねぎ	200g
クルミ	50g
黒胡椒(荒挽き)	少々
ナツメグ	少々
ソーセージパウダー	少々
オールスパイス	少々