



# ハンバーグステーキ

## 【トレハ®の効果】

- ① 肉の旨みを引き立てます。
- ② 肉の臭みを抑えます。
- ③ レンジで再加熱した際のドリップを抑えます。

## 【配合目安】

全材料に対してトレハ1.7%、または肉重量に対してトレハ3%を加える。



料理考案・制作／政木信昭クッキングスクール  
校長 政木信昭氏

## 材料

【4人分】

合びき肉	300g
パン粉	20g
牛乳	大さじ3
玉ねぎ	150g
卵	小1個
トレハ®	大さじ1
塩	小さじ2/3
胡椒	少々
ナツメグ	少々
水	30g
サラダ油	適量

## 作り方

- ① パン粉は牛乳でふやかしておく。
- ② 玉ねぎはみじん切りにし、サラダ油でしんなりするまで炒め、冷ましておく。
- ③ ボウルにひき肉を入れ、溶き卵、玉ねぎ、パン粉、トレハ、塩、胡椒、ナツメグを加え、肉の粘りがでるまでよく練り混ぜる。
- ④ 更に水を入れてかたさの調節をする。  
(水の量は好みで調節してください。)
- ⑤ ④を4等分にし、手にサラダ油を塗り、両手で叩いて中の空気を抜き楕円形にまとめる。
- ⑥ フライパンにサラダ油を熱し、⑤を入れて中央を少しへこませる。中火で焼き色をつけ、裏返してサッと焼き、弱火にして蓋をし、約5分間蒸し焼きにする。

## ◎冷凍後レンジ解凍時のドリップ比較



トレハ使用

トレハ不使用

ハンバーグを焼いた後1週間冷凍し、電子レンジで解凍しました。※ハンバーグの重量は合わせています。  
トレハ使用品は解凍後のドリップが少なく、肉の旨みが逃げていません。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。  
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。



株式会社 林原 食品素材営業部

〒700-0907 岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館  
TEL.086-224-4312 FAX.086-233-2265 <http://www.treha.jp/>