

格之進 ハンバーグ肉饅頭 (牛醬入り)

ハンバーグ、牛醬を配合した格之進のレストラン品質の肉饅頭です。

格之進のハンバーグの味わいを肉饅頭でも実現しました。
肉汁を閉じ込める為の皮にもトコトンこだわり、新食感をお楽しみ頂けます。



ハンバーグの醍醐味
溢れ出る肉汁を何度も味わえる
黒毛和牛から創り出した調味料「牛醬」入り



調理法

■ 焼く おすすめ

- ① 十分熱したフライパンに商品を並べ、1/3以上浸かる程度の水を入れます。
- ② フタをして、中火で5分～5分30秒蒸し焼きにします。
- ③ フタをとり、水分がほぼ蒸発した状態で油を入れ、全体に焼き目がつくよう1分～1分30秒焼きます。

■ 茹でる

沸騰したたっぷりのお湯に入れ、8～9分茹でます。

■ 揚げる

約180°Cに熱した食用油に入れ、7～8分揚げます。

■ 蒸す

蒸し器に商品を並べ、8分30秒～9分蒸します。

お召し上がり方

1. そのまま食べる
2. 牛醬をつけて食べる
3. 醤油・酢・ラー油などをつけ 餃子のように食べる

商品に関するお問い合わせ