レシピ

サーモンバーグ

日の本穀粉株式会社

本社営業部　TEL 048(615)-1157
大阪営業部　TEL 06(6369)-1157
名古屋営業部　TEL (0568)58-5757

【特徴】

米粉をつなぎとして使用することでふっくら感が増します

【製品写真】

【配合】　6個分

原材料名	配量(g)	備考
生鮭	500.0	
A玉ねぎ（みじん切り）	1/2個	
A卵	1/2個	
A洋菓子用米の粉	大さじ3	
Aパン粉	1カップ	
A塩	少々	
Aこしょう	少々	
サラダ油	適量	
B出汁	150.0	
B酒	大さじ2	
Bしょうゆ	大さじ2	
Bみりん	大さじ2	
B砂糖	大さじ2	
Bしょうが汁	小さじ2	
B洋菓子用米の粉	大さじ2	

【工程】

① 生鮭は皮と骨を取り、フードプロセッサーで細かくする。
② ①をボウルに移し、Aを加え混ぜる。
③ 生地を6等分にし、成形する。
④ フライパンにサラダ油を入れて熱し③を焼く。焼き色が付いたらひっくり返し裏面も焼く。
⑤ 鍋にBを入れてよく混ぜながら火にかける。とろみが付いたら火を止める。
⑥ サーモンバーグに⑤のあんをかける。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。