

★★★
美味しくなって
リニューアル!

冷凍

生ハンバーグ

厚みふっくらジューシー
肉汁たっぷり!!



服部ハンバーグは 表面の加工にヒミツがあります!

- ①表面に凹凸をつけたディンプル加工をしているので、解凍時間が早く、熱の通りも良く焼き時間が短縮できます。※冷蔵庫解凍で6~8時間
- ②素早く凍結しているため、お肉の旨味を逃がさずジューシーに仕上がります。

服部ハンバーグ

製法を改良することにより、ハンバーグのトレンドに沿った品質にグレードアップ。合挽き肉の旨みとやわらかさを持ち、手作り感と厚みのあるふっくらとジューシーな仕上がりで、さらに美味しくなりました。

●(150g×10枚)×7袋 ●原料産地：オーストラリア、アメリカ、日本

おいしい 焼き方



ハンバーグを冷蔵庫で解凍します。
※解凍後は冷蔵庫に保存し、その日のうちに調理してください。



温めたフライパンに油をしいて、凹凸のある面を下にして、弱火で蓋をして約2分30秒~3分、蒸し焼きにします。



焼き色がついたら表面を返し、周りの余分な油を拭き取り、水、又は赤ワインを30cc加えます。



蓋をして、弱火で約2分~2分30秒蒸し焼きにします。

 服部コーヒーフーズ株式会社

[本社] 宮城県仙台市青葉区本町1-3-21
[TEL] 022-214-8010
<http://www.hattori-cf.co.jp/>

お問い合わせ