

10.6 大廚師 - 美而美漢堡

沙拉醬 材料:

蛋白六顆
白沙糖 200ML
沙拉油 250ML
檸檬汁半 OZ

漢堡肉材料:

豬絞肉 1kg
洋蔥 1 顆
紅蘿蔔 半條
蛋白六顆
黑胡椒 六小匙
鹽 兩小匙
沙拉油 六大匙
糖 三小匙
麵粉 八大匙

漢堡肉作法:

1. 搭配水分多的洋蔥碎丁洋蔥去皮，洗淨後切成小丁狀，放入大攪拌盆中
2. 將所有材料一起拌勻讓肉排入味 放入豬絞肉、蛋白與所有調味料，一起攪拌均勻
3. 以雙手拍打肉排 手掌沾上少許油 材料抓成圓球，放入手掌心中，以雙手將肉排兩面交互拍打成圓餅狀。

4. 肉排下鍋時油要熱 熱鍋中倒入 1 大匙油以中火燒熱，豬肉漢堡排，再以中小火續煎至兩面呈金黃色。

沙拉醬作法:

所有材料均勻攪拌至稠狀