

潜水艦うずしお イカリングバーガー



Point

片栗粉をつなぎに使うことで、肉汁がパティに閉じ込められて、美味しくなる。



パテ（2人前）

牛挽肉	100g
塩	少々
こしょう	少々
片栗粉	大さじ2

牛挽肉に塩、胡椒を入れて混ぜ、つなぎに片栗粉を入れ再度混ぜてパティを作る。

Point

お好みで、パティにブラックペッパーを入れるとアクセントを出すことができます！

パティを焼く際、押しつぶすように焼くとバンズにキレイに乗ります！



醤油たれ (2人前)

砂糖	大さじ1
醤油	大さじ2
みりん	大さじ2
料理酒	大さじ2



2

砂糖、醤油、みりん、料理酒を鍋又はフライパンで煮詰め片栗粉でとろみをつけてたれを作る。(にんにくや生姜などを入れてアレンジするのもGOOD！)

パティを熱して油をひいたフライパンで両面を焼く。焼き終わったら、醤油たれをパティに塗る。(ベーコンも一緒に焼けば、時短できます！)

Point

パンズに対して載せる具材は幅を大きく切ること、綺麗に乗せることができます！

パティは通常のハンバーガーより大きい、肉感をさらに出すために、ベーコンを加えるのもGOOD！



3

パンズ上下を片面のみ焼き、レタス、パティ、スライスチーズ、トマト、マヨネーズ、イカリングの順で並べ、パンズを乗せれば・・・



4

！！完成です！！

イカリングと玉ねぎでうずしおの渦をイメージしました。食感もイカリングのザクザク感がいいアクセントとなっているハンバーガーです！（お好みで、ケチャップやマスタードソースを入れるのも◎）