

利木のハンバーグ (40人分)

玉ねぎ 1000g

りんご 梨 1000g

マヨネーズ

醤油



ハンバーグ



インスタント 350g

合挽肉に
玉ねぎ、梨、
マヨネーズ、
お肉の混ぜを混ぜる。

小麦粉 150g



卵 5個

塩 30g

お肉



醤油

インスタント



ハンバーグ 12個
(お肉の混ぜを混ぜる)

[材料]

りんご 梨 1500g



ハンバーグ
お肉の混ぜを混ぜる

塩 30g



[作り方]

りんご 梨 1000g



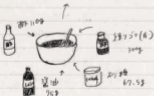
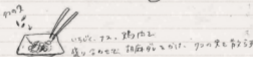
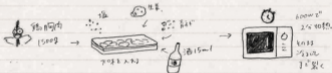
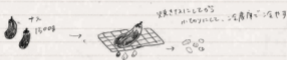
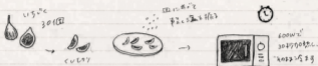
ハンバーグ



醤油 150g

ハンバーグ

13월 2주 1차 과제 (40점)

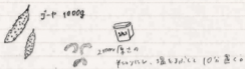


揚子江と冬瓜の味噌汁 (402份)

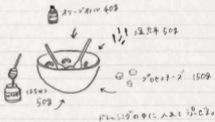


煮揚し出しに、T2冬瓜を入れた味噌汁を、だしで煮る。

ゴ-チ の 昆布ササゲ (40人分)



熱湯で茹でて粗熱を飛ばす。



杯橋 - 魚片の煮つけ (40分)

