

レシピを見て^み答え^{こた}ましょう。

なまえ

【ハンバーグ】

ざいりょう よにんぶん 材 料（4人分）

- あ にく
・ 合いびき肉 400グラム
- たま こ
・ 玉ねぎ 1個 ・ パン粉 15グラム
- ぎゅうにゅう おお こ
・ 牛 乳 大さじ1 ・ たまご 1個

つく かた 作り方

- たま
①玉ねぎをみじん切りにし、炒めておく。
- たま さ
②玉ねぎが冷めたら、ボウルにすべての
ざいりょう い ま
材 料を入れよく混ぜる。
- とうぶん くうき ぬ まる かたち
③4等分し、空気を抜きながら丸い形にま
とめる。
- あぶら い
④フライパンに油をひき、たねを入れて
ちゅうび ふん や
中火で3分焼く。
- うらがえ よわび ふん や
⑤裏返し、ふたをして弱火で7分焼く。

よにんぶんつく こ なん ひつよう
①4人分作るとき、パン粉は何グラム必要ですか。

()

にんぶんつく こ なん ひつよう
②8人分作るとき、パン粉は何グラム必要ですか。

()

にんぶんつく にく なん ひつよう
③8人分作るとき、肉は何グラム必要ですか。

()

たま なに ぎ
④玉ねぎは、何切りにしますか。

()

うらがえ あと よわび なんふん や
⑤裏返した後、弱火で何分焼きますか。

()