

# 汉堡肉饼配时蔬

~ 自制南瓜球 / 卡通馅饼 / 紫薯洋葱浓汤 / 南瓜布丁 ~

10  
B  
MENU

## 1 汉堡肉饼配时蔬 / 自制南瓜球



●汉堡肉饼  
猪肉混合馅.....100g  
白糖.....1/2小勺  
盐.....少许  
黑胡椒.....少许  
洋葱.....30g  
面包糠.....5g  
牛奶.....1/2大勺  
蛋液.....13g  
芝士片.....1/4片  
培根.....1片  
色拉油.....1/2小勺  
红酒.....20g  
酱油.....1/2小勺  
白糖.....1/2小勺  
水.....1小勺

●配菜  
牛蒡.....15g  
水.....120g  
醋.....1/4大勺  
南瓜.....20g  
红椒.....20g  
芦笋.....1根  
盐.....少许  
色拉油.....1/2小勺  
派.....剩余全部  
芥末粒.....1小勺  
●自制南瓜球  
南瓜.....100g  
鸡精.....少许  
沙拉酱.....1小勺

※该食谱制作过程中使用以下品牌

净水器



可菱水  
台上型Q601净水器

酱油



万字  
纯酿造酱油 200ml

沙拉酱



丘比  
沙拉酱 150g

\*MEMO\*

- 材料是1人份。
- 禁止复制·禁止转用

## 2 卡通馅饼 / 紫薯洋葱浓汤



●卡通馅饼  
混合海鲜.....10g  
市售白酱汁.....15g  
盐.....少许  
黑胡椒.....少许  
冷冻派皮.....1/2张  
蛋液(涂抹用).....上述1/2小勺  
香芹叶(干燥).....少许

●紫薯洋葱浓汤  
培根.....1/2片  
洋葱.....40g  
水.....80g  
鸡精.....少许  
土豆泥.....16g  
紫薯粉.....1小勺  
醋.....1/2小勺  
牛奶.....40g  
盐.....少许  
鲜奶油.....1/2小勺

## 3 南瓜布丁



南瓜.....50g  
白糖.....2小勺  
牛奶.....40g  
吉利丁粉.....1g  
冷水.....4g  
鲜奶油.....10g  
朗姆酒.....1/4小勺  
鲜奶油.....40g(4人份)  
肉桂粉.....少许  
ABC装饰插排.....1个

※该食谱制作过程中使用以下品牌

鲜奶油



总统  
淡奶油 1L



# 汉堡肉饼配时蔬

~ 自制南瓜球 / 卡通馅饼 / 紫薯洋葱浓汤 / 南瓜布丁 ~

## 1 汉堡肉饼配时蔬 / 自制南瓜球

◎面包糠加入牛奶，使其湿润★。◎取出1/2小勺蛋液使用在卡通馅饼。  
◎牛蒡去皮洗净，斜刀切成厚1cm左右的斜片，放入醋水中，然后迅速冲水，擦干水分。  
◎南瓜100g去籽去瓤，带皮切成5cm大小的方块，放到耐热容器中，轻敷保鲜膜，然后用微波炉加热（500w3分钟~）。



- 洋葱切成碎末。芝士片分成4等分，培根顺着纹理横切成两半。
- 牛蒡放入耐热容器，轻敷保鲜膜，放到微波炉里加热（500w30秒）。
- 南瓜20g去籽去瓤，切成薄片（1人1~2片）。红椒去蒂去籽，纵向切成细条（1人2条）。
- 芦笋切掉根部1cm左右，下面三分之二硬皮用刨刀削掉，斜刀切成5cm的段状，穗尖的部分从中间切开。
- 白糖 1/2小勺  
盐 少许  
黑胡椒 少许  
蛋液 13g  
(1/2小勺在菜谱2~2中使用)
- 给汉堡肉饼排气，包裹进芝士片，把汉堡饼整成圆形（直径10cm）左右，在周围包上切好的长条培根，然后整理好形状。用牙签串好定型。
- 在平底锅中倒入色拉油，加热，然后加入牛蒡、南瓜、彩椒、绿色芦笋，炒至上色后，撒上少许盐，盛出。
- 往平底锅中添上（1/2小勺）色拉油，放入汉堡肉饼，两面煎至上色后关火，倒入红酒，开小火，待酒味挥发。
- 酱油 1小勺  
白糖 1小勺  
水 1小勺  
...各1/2小勺
- 盖上锅盖（小火4分钟~）。拿掉锅盖，加入上述调料，煮至剩下一半酱汁。
- 南瓜趁热把皮和肉分开，将南瓜肉捣碎，加入鸡精混合。南瓜皮的一部分切成眼睛、嘴和南瓜蒂的部分。
- 加入色拉酱，搅拌至顺滑。用保鲜膜包好，整成圆形，用竹签压出南瓜的曲线。揭掉保鲜膜，镶上刚才做好的眼睛、嘴和南瓜蒂。
- 往碟子里盛入芝士汉堡饼，浇上酱汁。摆上万圣节南瓜头、派、混合蔬菜，并抹上芥末粒。

## 2 卡通馅饼 / 紫薯洋葱浓汤

<卡通馅饼>

白汁 15g

盐 少许

黑胡椒 各少许

500W 30秒

240℃ 10分钟

240℃ 10分钟

240℃ 10分钟

240℃ 10分钟

240℃ 10分钟

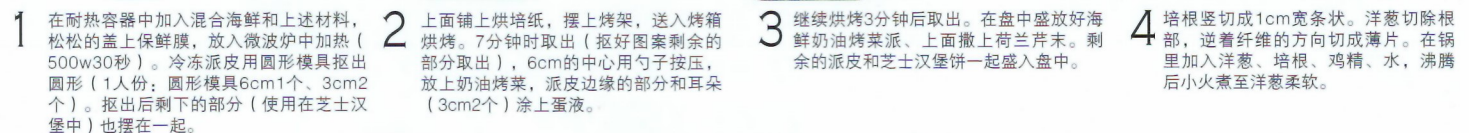
240℃ 10分钟

240℃ 10分钟

240℃ 10分钟

240℃ 10分钟

240℃ 10分钟



- 在耐热容器中加入混合海鲜和上述材料，松松的盖上保鲜膜，放入微波炉中加热（500w30秒）。冷冻派皮用圆形模具压出圆形（1人份：圆形模具6cm1个、3cm2个）。压出后剩下的部分（使用在芝士汉堡中）也摆在一起。
- 上面铺上烘焙纸，摆上烤架，送入烤箱烘烤。7分钟时取出（抠好图案剩余的部分取出），6cm的中心用勺子按压，放上奶油烤菜，派皮边缘的部分和耳朵（3cm2个）涂上蛋液。
- 继续烘烤3分钟后取出。在盘中盛放好海鲜奶油烤菜派、上面撒上荷兰芹末。剩余的派皮和芝士汉堡饼一起盛入盘中。
- 培根竖切成1cm宽条状。洋葱切除根部，逆着纤维的方向切成薄片。在锅里加入洋葱、培根、鸡精、水，沸腾后小火煮至洋葱柔软。

土豆泥 16g

紫薯粉 1小勺

牛奶 40g

盐 少许

鲜奶油 1/2小勺

鲜奶油 1/2小勺

鲜奶油 1/2小勺

鲜奶油 1/2小勺

鲜奶油 1/2小勺

鲜奶油 1/2小勺

鲜奶油 1/2小勺

鲜奶油 1/2小勺

鲜奶油 1/2小勺

鲜奶油 1/2小勺



- 趁热把上述食材倒入锅里，混合均匀，散热后倒入搅拌杯中（研磨），直至搅拌顺滑。
- 倒入大碗中，加入牛奶混合，用盐调味。放到冰箱冷藏。将汤汁盛到容器中，滴入鲜奶油，画出蜘蛛网的样子。
- 把一半牛奶加热至沸腾前状态，关火，加入吉利丁使其融化。
- 倒入剩余的牛奶，缓缓倒入南瓜泥中。
- 加入鲜奶油和朗姆酒混合均匀。然后把布丁液倒入布丁容器中，放到冰箱冷藏凝固。
- 在南瓜布丁上面放上打发好的鲜奶油，撒上肉桂粉，插上ABC装饰插排。

全部剩余的牛奶

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁

吉利丁