



## ● 材料 (12人分)

牛ひき肉	420g	
豚ひき肉	420g	
たまねぎ	250g	
a	生パン粉	60g
	牛乳	85ml
	卵	85g
	塩	3.6g
	胡椒	適量
	ナツメグ	適量
サラダ油	15ml	
スプレー油	適量	

### ✔ まず始めに

食材を投入する際には、スチームコンベクションオープンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

調理モード	コンビ スチーム量  20%	調理温度	230℃
調理時間	8分	オプション機能	ファン双転
使用備品	25mm ホテルパン・クッキングシート		

## POINT

・大量調理の場合はホットエアーモードを使用してください。  
(目安としては、庫内容量の2/3以上を調理する場合です。)

## ● 下準備

- 1 たまねぎをみじん切りにします。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、①のたまねぎをしんなりするまで炒め [写真1](#)  
皿に広げて冷ましておきます。
- 3 ボールに牛ひき肉と豚ひき肉を入れ、よく混ぜ合わせます。
- 4 ③に②のたまねぎとaを加えてさらに混ぜ合わせます。
- 5 ④の生地を100gずつに分け、中の空気を抜きながら形を整えます。
- 6 クッキングシートを敷いたホテルパンに⑤のハンバーグを並べ [写真2](#)  
スプレー油を吹きつけます。 [写真3](#)



## ● 調理

- 1 スチームコンベクションオープンにホテルパンを投入し、**コンビモード (20%) 230℃**で**8分**調理します。
- 2 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真4](#)

