電気炙り器　コンパクト仕様（MEA-053）／ワイド仕様（MEA-064）

エビマヨ炙り寿司

	【コンパクト仕様】	【ワイド仕様】
投入段：	下段	中段
加熱時間：	18～20秒	18～20秒
トレイ1枚分目安：	8貫	20貫
使用する備品：	トレイ、トレイ台（付属品）	

写真（コンパクト仕様）

加熱前	加熱後

材料

エビ寿司	
マヨネーズ	適量

作業手順

① エビ寿司にマヨネーズをかける。
② ①をトレイにのせ、棚受けに差し込む。
③ 調理スタートボタン（青/緑）を押し、加熱を開始する。
④ 調理終了後、ヒーターが消灯した事を確認し、トレイを取り出し、トレイ台にのせ、エビ寿司を取り出す。
⑤ 器に盛付ける。

ポーションサイズの目安・調理のポイント

● ポーションサイズの目安
・ 高さ3.5cm、1個25～30gの寿司を調理する際の目安になります。

● 調理のポイント
・ 庫内が冷えている場合、10～15秒加熱し、庫内を温めてください。（※庫内を温める際、トレイは庫内に入れないでください。）
・ 手順②の際、食材はトレイの中心にのせてください。
・ トレイに食材が張り付く場合、アルミホイル等の耐熱素材を敷くとよい。
・ 食材のサイズや保存温度、トッピング、好みの仕上がりに応じて、投入段、加熱時間を調節してください。
・ 発煙や発火の原因となる為、トレイ表面は、調理ごとに毎回油分をしっかり除去してから次の調理を行ってください。