

電気多目的焼物器 (MEGM-□)

かつ煮

【各種設定】	鍋温度： 120℃	【作業時間の目安】 約10分
	給水開始時間： -	
	給水量： -	
	焼き上げ開始温度： -	
	焼き上げ時間： 3分30秒	



材料(1人分)

つゆ	100 g
玉ねぎ (スライス)	30 g
かつ (カット)	1 枚
卵	1 個
三つ葉 (カット)	適量

作業手順

<ol style="list-style-type: none"> ① 各種設定をメニュー登録する。 ② メニューを選択し、鍋を予熱する。 ③ 玉ねぎ、かつ、三つ葉をそれぞれカットする。 ④ 卵を軽く溶く。 ⑤ 鍋につゆを流し、③の玉ねぎを全体に広げて入れる。 ⑥ つゆの沸騰後、③のかつを並べ、④の卵をかけて③の三つ葉を添える。 ⑦ 蓋を閉めてスタートボタンを押し、加熱を開始する。 ⑧ 加熱終了ブザー後、蓋を開けてかつ煮を取り出す。 ⑨ 器に盛付ける。 	

調理能力・調理のポイント

<ul style="list-style-type: none"> ・ 当レシピは、「MEGM-077」で調理し、作成しました。 (8.5cm×12cmのかつを使用する場合の目安になります。) ・ MEGM-057の最大調理可能量は約8人分です。 ・ MEGM-077の最大調理可能量は約12人分です。 ・ MEGM-087の最大調理可能量は約16人分です。 ・ このメニューは自動給水を使用しない為、自動給水機能なしの「MEGM-H□□□N」でも調理可能です。
<ul style="list-style-type: none"> ・ メニュー登録方法は取扱説明書をご参照ください。 ・ かつの大きさによって、卵やつゆの量、加熱時間を調節してください。 ・ 手順⑥の際、三つ葉は、調理終了後に添えてもよいです。

