

電気上火式焼物器 100V仕様 (MEK-A042U)

ほっけの干物

投入段： 中段

加熱時間： 7～8分

トレイ1枚分目安： 1枚 (1枚200g)

使用する備品： フルサイズトレイ (付属品： 300×200×20)



写真

加熱前



加熱後



材料(1枚分)

ほっけの干物 (1枚200g)	200 g

作業手順

- ① ほっけをトレイにのせる。
※食材は中央にのせ、食材以上の面積の隙間を開けてください。
- ② ①のトレイをトレイ受けにのせ、棚受けに差し込む。
- ③ 調理スタートスイッチ (赤) を押し、加熱を開始する。
- ④ 調理終了ブザー後、トレイ受けを引き出し、トレイを取り出す。
- ⑤ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ポーションサイズの目安
 - ・ 長さ25cm×幅12cm×厚さ1.5cm 1枚200gのほっけの干物を調理する際の目安になります。
- 調理のポイント
 - ・ 電源を入れると予熱運転を開始します。トレイ受けを下段に差し込んでください。
※1日の初回の予熱は完了まで約15分かかります。
 - ・ 食材をトレイにのせる際、中央にのせ、食材以上の面積の隙間を開けてください。
 - ・ 好みの仕上がりに応じて、投入段、調理時間を調節してください。
 - ・ 調理終了後、自動的に予熱運転に切り替わりますので、トレイ受けを下段に差し込んでください。

