

電気上火式焼物器 100V仕様 (MEK-A042U)

ガーリックトースト

投入段：下段

加熱時間：2～3分

トレイ1枚分目安：4枚分（1枚15g）

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(4枚分)

フランスパン（2cm厚スライス）（1枚15g）	60 g
溶かしバター	適量
にんにく（すりおろし）	適量
ハーブソルト	適量

作業手順

- ① にんにくをすりおろし、溶かしバターと混ぜ合わせる。
- ② フランスパンをカットし、①を塗り、ハーブソルトを振る。
- ③ ②をトレイにのせる。
※食材は端に寄せずに均等にのせ、食材以上の面積の隙間を開けてください。
- ④ ③のトレイをトレイ受けにのせ、棚受けに差し込む。
- ⑤ 調理スタートスイッチ（赤）を押し、加熱を開始する。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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6.5cm×幅4cm×厚さ2cm 1枚15gのガーリックトースト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。
 - ・ 食材を複数トレイにのせる際、端に寄せずに均等にのせ、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。

