

## 冷凍餃子 (1個25g)

|                 |               |                                                                                    |
|-----------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 【各種設定】          | 鍋温度：210℃      |  |
|                 | 給水開始時間：5秒     |                                                                                    |
|                 | 給水量：250cc     |                                                                                    |
|                 | 焼き上げ開始温度：130℃ |                                                                                    |
|                 | 焼き上げ時間：2分10秒  |                                                                                    |
| 【調理時間の目安】約6分30秒 |               |                                                                                    |

### 材料(24個分)

|              |     |
|--------------|-----|
| 冷凍餃子 (1個25g) | 24個 |
| サラダ油         | 適量  |

### 調理前の準備・調理手順

|                                                       |
|-------------------------------------------------------|
| ● 調理前の準備                                              |
| ・ 電源を入れると、設定された鍋温度に立ち上がる。                             |
| ・ 各種設定をメニュー登録する。                                      |
| ● 調理手順                                                |
| ① メニューを選択する。                                          |
| ② 鍋にサラダ油をひいて、餃子を並べる。                                  |
| ③ 蓋を閉めてスタートボタンを押し、調理を開始する。                            |
| ※ガス自動餃子焼器 自動スタート仕様 (MAZ-A□B) の場合、蓋を閉めると自動的に調理が開始されます。 |
| ④ 調理終了ブザー後、蓋を開けて餃子を取り出す。                              |
| ⑤ 器に盛付ける。                                             |

### 調理のポイント

|                                         |
|-----------------------------------------|
| ・ 当レシピは、「MAZ-4B」で調理し、作成しました。            |
| ・ 1個25gの冷凍餃子を使用する場合の目安になります。            |
| ・ メニュー登録方法は取扱説明書をご参照ください。               |
| ● 下記のような症状が出る場合、給水量や焼き上げ時間を調節してください。    |
| ・ 芯温が低い場合 → 給水量を多くしてください。(※調理時間は長くなります) |
| ・ 皮が硬い場合 → 給水量を多くしてください。(※調理時間は長くなります)  |
| ・ 焼き色が薄い場合 → 焼き上げ時間を長くしてください。           |

