



## 加熱の目安

約20分

1回に作れる分量

1~3人分

## 使用付属品

テーブルプレート  
中段

## カロリー

289kcal

## 塩分

1.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2人分	2人分	3人分
豚ロース薄切り肉（厚さ2~3mmの物）	100g	200g	300g
A 酒	大さじ3/4	大さじ1・1/2	大さじ2・1/4
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2
A しょうが（すりおろす）	大さじ1/4	大さじ1/2	大さじ3/4
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ1	小さじ1・1/2

## 作りかた

- 豚肉を合わせたAに15分程度つけておく。
- 取り外したテーブルプレートに①を広げて並べ、**中段**に入れ **27 豚のしょうが焼き** で加熱する。

## 注意

テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

## 豚のしょうが焼きのコツ

## 1人分の場合

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

## 焼きが足りなかったときは

**グリル** で様子を見ながら焼きます。

## お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは **75 脱臭** で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません