



作りかた

1. お酒はコップまたは徳利に入れてテーブルプレートの中央に置き **005 酒かんのあたたため** で好みの飲みかたに仕上がり調節を合わせてあたためます。

関連するレシピ



牛乳のあたたため



お茶・コーヒーのあたたため

加熱の目安

加熱：約1分(コップ・180mL)

1回に作れる分量

130～720mL

使用付属品



テーブルプレート

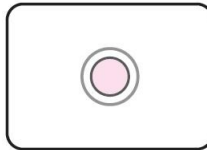
ひとくちメモ

牛乳、豆乳は **003 牛乳のあたたため**、お茶、コーヒーは **004 お茶・コーヒーのあたたため**、お酒は **005 酒かんのあたたため** であたためます。

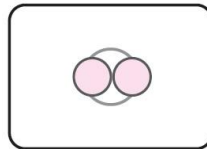
酒かんのあたたためのコツ

テーブルプレートの中央に置く

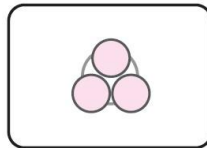
1杯



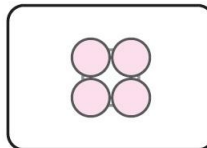
2杯(中央に寄せる)



3杯(中央に寄せる)



4杯(中央に寄せる)



容器の種類と飲み物の入れかた

容器はマグカップやコップ(背が低く、広口の物)を使い、飲み物を容器の7～8目まで入れます。

お酒は徳利でもあたためられます。徳利であたためるときはくびれた部分より1cm下くらいまで入れます。分量が少ないと加熱し過ぎの原因になります。びん詰めのお酒は栓を抜きます。

好みの温度(目安)に合わせて仕上がり調節を設定する
約55℃：仕上がり調節 **強** に合わせます。
約50℃：仕上がり調節 **やや強** に合わせます。(熱かん)
約40℃：仕上がり調節 **中** に合わせます。(ぬるかん)
約35℃：仕上がり調節 **やや弱** に合わせます。(人肌かん)
約30℃：仕上がり調節 **弱** に合わせます。

お願い

詳しい使いかたやコツは取扱説明書を確認してください。

警告



禁止

飲み物は容器の半分以下(少量)のときはオートメニューで加熱しない

加熱し過ぎになり、加熱中や加熱後に突然沸とう(突沸)して飛び散り、やけど・けがの原因になります
手動調理(レンジ加熱)で様子を見ながら加熱します



禁止

加熱直後は上からのぞき込まない



禁止

お酒は **001 おかずのあたため** で加熱しない