

グリル調理 ししゃも



作り方

1. 調理する魚を波皿にのせ「メニュー」の「切身・干物」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
皮までしっかり焼きたい場合は、様子を見ながら追加焼きしてください。

メニュー

使用付属品



波皿

切身・干物

火力の目安
弱

材料（5～10尾分）

ししゃも（1尾約20g）

5～10尾

対象機種：N100Tシリーズ