



### 作り方

1. 調理する魚を波皿にのせ、メニューの「切身・干物」「冷蔵」「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。

切身・干物

使用付属品



波皿

冷蔵

火力の目安  
弱

### 材料（2～4尾分）

はたはた（1尾約35～50g）	2～4尾
-----------------	------

### 材料（2尾分）

はたはた（1尾約35～50g）	2尾
-----------------	----