



### 作り方

1. 調理する魚のみそや酒粕などをふき取り、波皿にのせ、メニューの「つけ焼き」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



切り身の皮まで食べる場合は、様子を見ながら追加焼きしてください。

#### つけ焼き

使用付属品



火力の目安  
弱

#### 材料（1～4切れ分）

さけのかす漬け（1切れ約60g）	1～4切れ
------------------	-------

#### 材料（1～2切れ分）

さけのかす漬け（1切れ約60g）	1～2切れ
------------------	-------