

グリル調理 鶏手羽先のつけ焼き



作り方

1. 鶏手羽先は合わせたAに約10～15分つけておく。
2. 1の汁気を切ってから皮側を上にして波皿にのせ、メニューの「鶏のグリル」「冷蔵」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

鶏のグリル

使用付属品



冷蔵

火力の目安
中

材料（8本分）

鶏手羽先（1本約60g） 8本

A しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ1弱
みりん	小さじ1

材料（4本分）

鶏手羽先（1本約60g） 4本

A しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1/2弱
みりん	小さじ1/2