

グリル調理 塩づけ（過熱水蒸気）



切身・干物

過熱水蒸気

火力の目安
中

使用付属品



波皿

水受



10mL

材料（1～4切れ分）

| | |
|--------------|-------|
| 塩づけ（1切れ約80g） | 1～4切れ |
|--------------|-------|

材料（1～2切れ分）

| | |
|--------------|-------|
| 塩づけ（1切れ約80g） | 1～2切れ |
|--------------|-------|

作り方

1. 調理する魚を波皿にのせ、メニューの「**切身・干物**」「**過熱水蒸気**」「**中**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。
切り身の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。

●お好みで、波皿に給水をしない「**切身・干物**」「**冷蔵**」が選べます。