



**丸焼き**

使用付属品



火力の目安  
中

**材料（1～4尾分）**

|              |      |
|--------------|------|
| さんま（1尾約150g） | 1～4尾 |
| 塩            | 適量   |

**材料（1～2尾分）**

|              |      |
|--------------|------|
| さんま（1尾約150g） | 1～2尾 |
| 塩            | 適量   |

**作り方**

1. さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分置き、水気をふき取る。
2. **1**を波皿にのせ、メニューの「丸焼き」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



1尾約130g以下のさんまやはらわたを取ったさんま（生）は、「メニュー」の「丸焼き」「弱」で焼いてください。  
魚を調理する場合は、波皿の手前側に尾をよせ、中央に斜めに並べてのせてください。



手前側

焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって異なります。（塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります）お好みにより仕上がりを調節して調理してください。