



作り方

1. たいのうろこ、えら、はらわたを取って水洗いをして、水気をふき取り、厚みのある魚は切り目を入れ、全体に塩をふり、そのまま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」「強」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

丸焼き

火力の目安
強

使用付属品



波皿



調理のこつ

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。

材料（1尾分）

たい（1尾約400g）	1尾
塩	適量