



作り方

1. さんまを波皿にのせ、メニューの「丸焼き」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



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。

丸焼き

使用付属品



火力の目安
弱

材料（1～4尾分）

| | |
|---------------|------|
| 塩さんま（1尾約130g） | 1～4尾 |
|---------------|------|

材料（1～2尾分）

| | |
|---------------|------|
| 塩さんま（1尾約130g） | 1～2尾 |
|---------------|------|