



鶏のグリル

冷凍

使用付属品



波皿

火力の目安
強

材料 (2本分)

骨付き鶏もも肉 (1本約200g)	2本
塩・こしょう	各適量

材料 (1本分)

骨付き鶏もも肉 (1本約200g)	1本
塩・こしょう	各適量

作り方

1. 骨付き鶏もも肉の裏側から足のつけ根の骨にそって包丁を入れ、左右に開く。上側も同様に、骨にそって包丁を入れ、左右に開く。
2. 1に塩、こしょうをふり、皮側を上にして保存袋に入れ平らなトレーの上で冷凍する。
3. 2の皮側を上にして波皿にのせ、メニューの「鶏のグリル」「冷凍」「強」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



手前側

冷凍食材を上手に調理するために

■「おすすめレシピ」(Web)に掲載されているレシピでご紹介した食材を基本としています。レシピに沿って準備してください。

1. 冷凍する食品は

- 「おすすめレシピ」(Web)に掲載しているレシピの大きさや分量を目安に用意してください。(分量が多すぎると火の通りが悪くなったり、少なすぎると焦げたりする場合があります)
- 仕上がりは、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、脂の多少、冷凍の保存状態など)によって異なります。

2. 食材の下準備

- 食材の表面から出た水分は、よくふき取る。
- つけ焼きで調理するときは、つけだれの分量を半分に減らす。
- 作りかたにしたがって、食材の大きさはそろえ、調味料の分量を守る。
- 厚みのある食材は、切れ目を入れておく。
- 鶏肉は、皮にフォークなどで穴をあけておく。

3. 冷凍のしかた

- 保存袋の中で重ねず、すき間をあけて冷凍する。(食材をくっつけて冷凍すると、バラバラにできません。また、くっついたまま焼くと、うまく焼けません)
- 平らにし、厚みをそろえる。凹凸を防ぐため、トレーなどを使い平らに保管する。(厚みのある食材は、火の通りが悪くなり、うまく焼けません)
- 保存袋を手で押して空気を抜き、密閉する。(空気を抜いて、酸化や乾燥を防ぎます)
- 折り曲げて冷凍しない。(火の通りが悪くなり、うまく焼けません)
- たれに漬けた食材は、食材と一緒にたれごと保存袋に入れて冷凍します。(余分なたれは、焼いたときに焦げの原因になります。食材の表面につく程度で冷凍してください)
- ラップは使用しない。(食材に絡まり、はがせなくなることがあります)
- ふた付きのプラスチック容器などを使つての冷凍は、表面に霜が付きやすいため使用しない。(表面に霜が付き過ぎると、うまく焼けません)
- 完全に凍るまでは、立てて冷凍しない。(冷凍した食材の底面に凹凸ができると、波皿に密着しないため、熱が伝わりにくく、うまく焼けません)



塩ざけの場合



鶏手羽先のつけ焼き



焼き鳥(塩)

4. 保存期間は

- 保存期間は、2~3週間まで。(保存期間が長くなると、乾燥(冷凍焼け)し、焼き色が濃くなりすぎるなど、うまく焼けなくなります)

5. 焼くときは

- 「切身・干物[冷凍]」「鶏のグリル[冷凍]」メニューで調理してください。
- つけ焼きで調理するときは、凍ったつけだれが、とけて焦げることがあります。焼き上がった調理物のみを取り出してください。
- 冷凍室から出したらすぐに焼く。(室温で放置してから焼くと、焦げすぎることがあります)