

## グリル調理 骨付きもも(塩) (過熱水蒸気)



### 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、皮側を上にして波皿にのせ、メニューの「**鶏のグリル**」「**過熱水蒸気**」「**強**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。

- お好みで、波皿に給水をしない「**鶏のグリル**」「**冷蔵**」が選べます。



手前側

鶏のグリル

使用付属品



波皿

過熱水蒸気

水受



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