



## 作り方

1. 厚みのある魚は切り目を入れ、塩焼きの魚には全体に塩をふる。
2. 調理する魚を波皿にのせ「メニュー」の「切身・干物」「強」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。  
切り身の皮までしっかり焼きたい場合は、様子を見ながら追加焼きしてください。

メニュー

使用付属品  
波皿

切身・干物

火力の目安  
強

## 材料（1～4切れ分）

たい（1枚約100g）	1～4切れ
塩	適量