

グリル調理 たいの塩焼き(切身)



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。

使用付属品
 波皿

メニュー

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