



作り方

1. あじのうろこ、えら、はらわたを取って水洗いをして、水気をふき取り、厚みのある魚は切り目を入れ、全体に塩をふり、そのまま10分置き、水気をふき取る。
2. **1**を波皿にのせ「メニュー」の「丸焼き」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

メニュー

使用付属品
波皿

丸焼き

火力の目安
中

材料（1～4尾分）

| | |
|------------------|------|
| あじ（1尾約130g～180g） | 1～4尾 |
| 塩 | 適量 |



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。