

グリル調理 | さけのかす漬け



作り方

1. 調理する魚のみそや酒粕などをふき取り、波皿にのせ 「メニュー」 の
「つけ焼き」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



切り身の皮まで食べる場合は、様子を見ながら追加焼きしてください。

メニュー



つけ焼き

火力の目安
弱

材料 (1~4切れ分)

さけのかす漬け (1切れ約60g)

1~4切れ