



作り方

1. ぶりは合わせたAに約30分つけておく。
2. 1の汁気をきってから波皿にのせ、「メニュー」の「つけ焼き」「中」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。

使用付属品  
波皿

メニュー

つけ焼き

火力の目安  
中

材料（1～4切れ分）

ぶり（1切れ約100g） 1～4切れ分

A	しょうゆ	大さじ4
	みりん	大さじ4（つけだれは1～4切れ分）