



### 作り方

1. 調理する魚を波皿にのせ「メニュー」の「切身・干物」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。  
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  
弱

### 材料（5～10尾分）

ししゃも（1尾約20g）

5～10尾

対象機種：N9Tシリーズ