

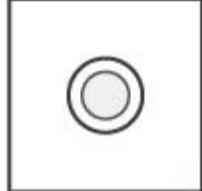
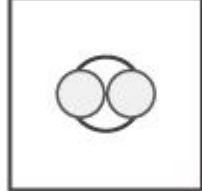
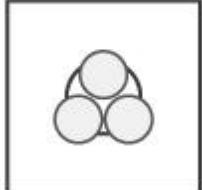
おかず・ごはん

作りかた

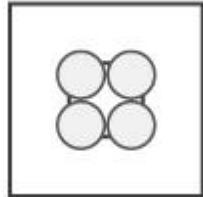
1. 食品をテーブルプレートの中央に置き **あたためいろいろ** **1 おかず・ごはん** であたためる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品
加熱：1分20秒～1分40秒(150g)	100～600g	 テーブルプレート 底面

注意
 禁止 分量が100g未満のときはオートメニューで加熱しない 手動調理 レンジ 500W 以下で加熱時間20～50秒に設定し、様子を見ながら加熱する。

おかず・ごはんのあたためのコツ
<p>テーブルプレートの中央に置く 1個</p>  <p>2個(中央に寄せる)</p>  <p>3個(中央に寄せる)</p> 

4個(中央に寄せる)



食品を端に置いたり、少量の食品を加熱すると、加熱し過ぎとなり、発煙・発火のおそれがあります。

チャーハンやピラフは、加熱後、かき混ぜる。

冷蔵は仕上がり調節 **中** または **やや強** に合わせる。