


トースト(裏返し)



作りかた

1. 食パンはテーブルプレートの手前に並べ、**上段**にセットする。
2. **人気メニュー** **15 トースト(裏返し)** で加熱する。
3. 加熱途中で裏返し報知音が鳴ったら、裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：8～9分	1～2枚	 テーブルプレート 上段	158kcal	0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

注意



バター・ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない
火災の原因になります

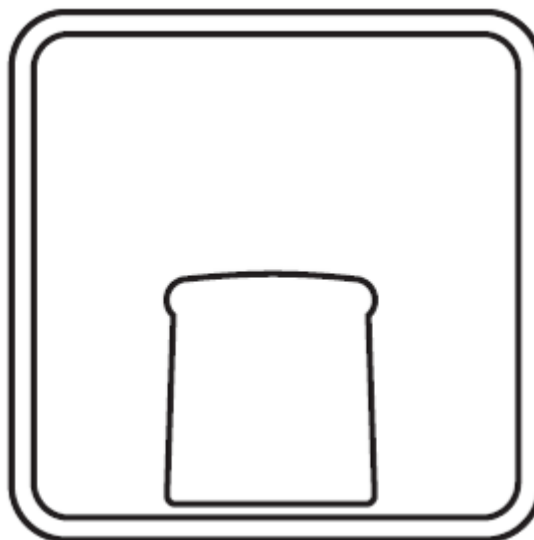
禁止

材料	1枚分	2枚分
食パン(6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)	1枚	2枚

トーストの並べ方

枚数 並べかた

1枚

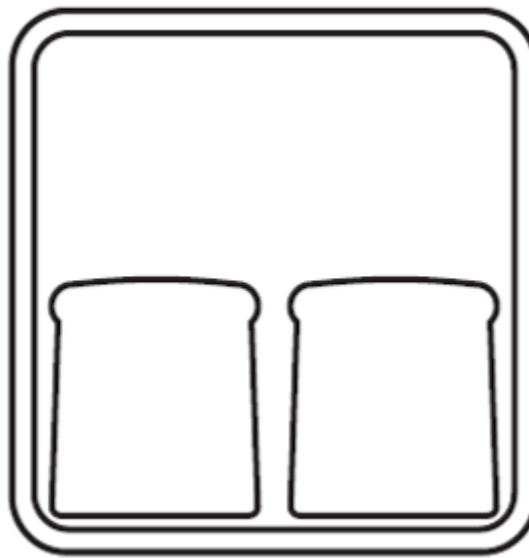


15 トースト
加熱時間の目安

手動調理 加熱時間は目安
1回目 連続して焼くとき
グリル **4～7分** **グリル** **2～3分**
裏返して **1～3** 裏返して **1～2**
分で焼く。 **分**で焼く。

人気メニュー **15 トー**
スト(裏返し) **少人数**
約8分

2枚



人気メニュー 15 トー
スト(裏返し) 仕上げ調節
中
約9分

トーストのコツ

トーストで焼ける食パンは

厚さ1.5~3cmの6枚切りの食パンです。4枚切りや8枚切りの物は **グリル** で加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの手前に寄せて置きます。手前以外に置くと焼き色がつきにくくなります。

焼き色を変えたいときは

5段階の仕上げ調節で焼き加減を調節できます。

パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によって焼け具合が異なります。

糖分や油脂が多く含まれる物や、厚い物は濃く焼けるため、仕上げ調節 **弱** または **やや弱** で加熱します。

冷蔵または冷凍保存した食パンは

パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によっては、焼け具合にむらが出たり、中まであたたまりにくくなる場合があります。焼きが足りなかった方を上にして **グリル** で様子を見ながら加熱します。

焼きが足りなかったときは

焼きが足りなかった方を上にして **グリル** で様子を見ながら加熱します。