



## 加熱の目安

加熱：約12分

## 1回に作れる分量

2～5人分

## 使用付属品



テーブルプレート  
下段

## 注意



付属品の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

指示

- 取り出したテーブルプレートは、熱に弱い場所には置かないでください  
開いたドアの上に置きます

- 子供や幼児が触れないように気をつけてください

## 作りかた

1. 冷凍今川焼きの包装や容器（トレー）をすべて外し、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べる。
2. ①を**下段**に入れ **料理** **人気メニュー** **26 冷凍今川焼き** で、加熱する。

## 材料

材料	2人分	3人分	4人分	5人分
冷凍今川焼き(1個約80gの物)	2個(160g)	3個(240g)	4個(320g)	5個(400g)

## 冷凍今川焼きのコツ

### 分量と仕上げ調節の使い分け

分量	仕上げ調節/少人数
2人分 2個	<b>少人数</b>
3～4人分 3～4個	<b>中</b>
5人分 5個	<b>強</b>

### 加熱が足りなかったときは

**グリル** で様子を見ながら加熱します。

## 冷凍食品パリッと調理のコツ

**レンジ** と **オーブン** を使った加熱方法で、市販の冷凍食品をパリッと調理します

### 皿などの容器は使わない

加熱し過ぎ、加熱不足の原因になります。

レシピを参照し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

**1回に調理できる分量未満の調理はできません**

1回に調理できる分量未満の場合は **レンジ** **500W** で様子を見ながら加熱します。

**霜は取り除いてから調理する**

加熱不足の原因になります。食品に霜がついている場合は取り除いてから加熱をします。

**冷凍保存した食品の温度の目安は約-18℃です****食品は冷凍室から出したての物を**

冷凍室から取り出したら、食品をすぐに並べて加熱します。溶けてしまうと、加熱し過ぎの原因になります。

**包装や容器（トレー）は外す**

オーブン加熱を行うため、包装や容器（トレー）が溶けることがあります。

包装のまま調理可能と記載があっても必ず包装や容器（トレー）、添付のソースなどはすべて外し、テーブルプレートまたはクッキングシートに食品を置いて調理してください。

**アルミホイルを使用しない**

レンジ加熱を行うため、アルミホイルを使用すると火花（スパーク）の原因になります。

**殻や皮（膜）がある食品は調理しない**

レンジ加熱を行うためエビやグリーンピースは飛び散ることがありますので、調理しないでください。

**ラップを使用しない**

オーブン加熱を行うため、ラップが溶けることがあります。

**テーブルプレートの汚れが気になるときは**

クッキングシートを敷きます。