

# 鶏の照り焼き



## 加熱の目安

加熱：約29分

## 1回に作れる分量

2~4人分

## 使用付属品



## カロリー

275kcal

## 塩分

1.5g

※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-S8A対応レシピです。

## 注意



指示

テーブルプレートの出し入れは、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プン用手袋を使う

## 作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 鶏肉は、皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れて合わせたAに15分程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
- ②の皮を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、**おかず** 36 鶏の照り焼き で加熱する。

材料	2人分	3人分	4人分
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	1枚	1・1/2枚	2枚
A しょうゆ	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
A みりん	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1
A 砂糖	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1
A しょうが汁	少々	少々	少々

## 鶏の照り焼きのコツ

### 市販のたれは

好みでAのかわりに使ってもよいでしょう。メーカーの種類によっては焼き色が異なります。

### 並べかたは

2人分

4人分



### 焼きが足りなかったときは

**グリル** で様子を見ながら焼きます。

### 汚れが気になるときは

アルミホイルまたはオープンシートを敷きます。

## お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは **脱臭** で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません