



加熱の目安

約29分

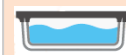
1回に作れる分量

2~4人分

使用付属品



テーブルプレート
中段



給水タンク 満水

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。

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

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** **37 鶏の照り焼き** で加熱する。

注意



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

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