



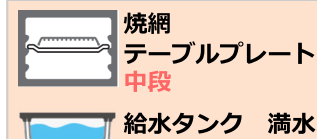
加熱の目安

加熱：約30分

1回に作れる分量

1～6人分

使用付属品



カロリー

264kcal

塩分

0.7g

※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-W10A対応レシピです。

注意



指示

テーブルプレート、角皿の出し入れは、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



禁止

角皿は使わない
火花（スパーク）で故障・発火の原因になります。

下ごしらえ

- 鶏肉は、1枚を2等分に切り、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る。
- 合わせたAを冷凍保存袋（市販）に入れ、そこに皮を上にして肉も入れて密閉し、上下を返しながらかをなじませる。冷凍しない場合は作りかた①に進む。
- 金属トレーなどにのせて平らにし、**上手な冷凍保存（フリージング）のコツ**を参照して冷凍する。

作りかた

- 給水タンクに満水まで水を入れてセットする。
- 保存袋から肉を取り出し、皮を上にして、焼網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き**中段**に入れ**050 鶏の照り焼き**で加熱する。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
鶏もも肉(皮つき、1枚約250gの物)	1/2枚	1枚	1・1/2枚	2枚	2・1/2枚	3枚
A しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ1・1/2
A みりん	大さじ1/4	大さじ1/4	大さじ1/3	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ3/4
A 砂糖	小さじ1/4	小さじ1/4	小さじ1/3	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ3/4
A しょうが汁	少々	少々	少々	少々	少々	少々

鶏の照り焼きのコツ

骨付き肉は

仕上がり調節**強**で加熱します。

冷凍せずに焼くときは

鶏肉1枚を2等分に切らなくても焼くことができます。

関連するコツ(別紙)

上手な冷凍保存(フリージング)のコツ