

塩づけ(減塩)



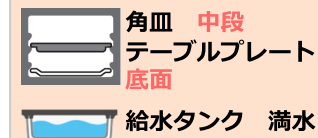
加熱の目安

予熱：約3分
加熱：約25分

1回に作れる分量

4人分

使用付属品



注意



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プン用手袋を使う

材料

塩づけの切り身(1切れ約80gの物)

4人分

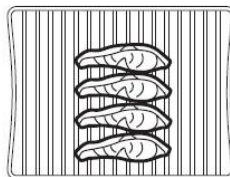
4切れ

作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 角皿にアルミホイルを敷いて、塩づけの盛りつけたときに上になる方を上にして、**塩づけ(減塩)のコツ**を参照して並べる。
3. 食品を入れずに **057 塩づけ(減塩)** で予熱する。
4. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、**②**を**中段**に入れ、加熱する。

塩づけ(減塩)のコツ

並べかたは
4人分



加熱直後にドアを開けるときは

油の飛び散りなどに注意し、静かに開けてください。

焼き色は

魚に含まれる脂の量で変わります。3段階の仕上がり調節で焼き加減を調節します。

お願い

調理後の加熱室の油污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