

# トースト(裏返し)



## 加熱の目安

加熱：約5分

## 1回に作れる分量

1~2枚

## 使用付属品



角皿 上段  
テーブルプレート  
底面

## カロリー

158kcal

## 塩分

0.8g

※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



バター・ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない  
火災の原因になります

禁止

## 材料

食パン(6枚切りの厚さ1.5~3cmの物)

1枚分

1枚

2枚分

2枚

## 作りかた

- 食パンは角皿の中央に並べる。
- ①を上段に入れ食パンの枚数に応じて下表を参照し 168 トースト(裏返し) で加熱する。
- 加熱の途中で裏返し報知音が鳴ったら、裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

## トーストの上手なあたためかた

### トーストで焼ける食パンは

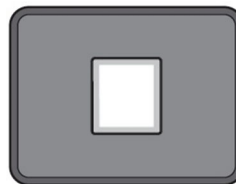
厚さ1.5~3cmの6枚切りの食パンです。4枚切りや8枚切りの物は **グリル** で加熱します。

### 並べかたは

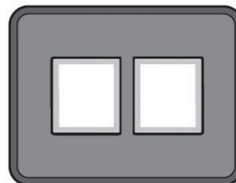
角皿の中央に並べます。角皿の端の方に置くと焼き色がつきません。

3枚、4枚は **168 トースト** では焼けません。手動調理で加熱します。

### 1枚



### 2枚



### 焼き色を変えたいときは

5段階の仕上がり調節で焼き加減を調節できます。

パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によって焼け具合が異なります。

糖分や油脂分が多く含まれる物や厚い物は濃く焼けるため、仕上がり調節 **弱** または **やや弱** で加熱します。

#### **冷蔵または冷凍保存した食パンは**

パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によって焼け具合にむらが出たり、中まであたたまりにくくなる場合があります。焼きが足りなかった方を上にして **グリル** で様子を見ながら加熱します。

#### **焼きが足りなかったときは**

**168 トースト** で連続して焼いたときなど、加熱室の温度によって焼きが薄くなる場合があります。焼きが足りなかった方を上にして **グリル** で様子を見ながら加熱します。