

トースト(裏返し)



作りかた

- 食パンは角皿の中央に並べる。
- テーブルプレートを取り外し、①を**上段**に入れ食パンの枚数に応じて下表を参照し **グリル** で加熱する。
- 加熱の途中で裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

手動

グリル

加熱：5～10分(1枚)

使用付属品



角皿 上段

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



禁止

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

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

3枚分

3枚

4枚分

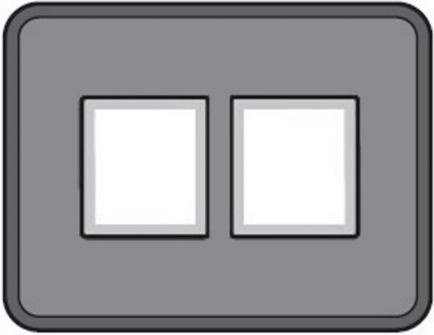
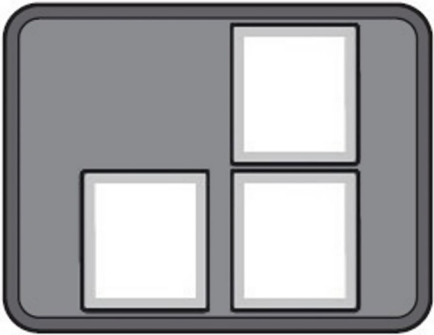
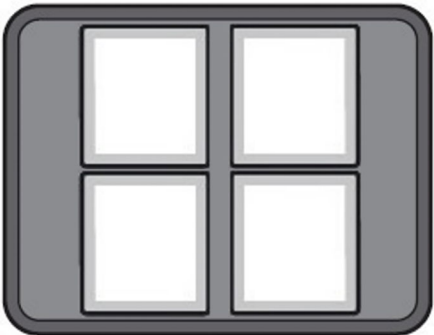
4枚

トーストのコツ

並べ方と加熱時間は

角皿の中央に寄せて置きます。角皿の端の方に置くと焼き色がつきません。

枚数	並べかた	手動メニュー 加熱時間は目安	
		1回目	連続して焼くとき
1枚		グリル 4～7分 裏返して 1～3分 で焼く。	グリル 2～3分 裏返して 1～2分 で焼く。

2枚			
3枚		<div>グリル 4～9分 裏返して 1～4分 で焼く。</div>	<div>グリル 2～4分 裏返して 1～3分 で焼く。</div>
4枚			

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は、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。