

オート
200

ピザトーストセット

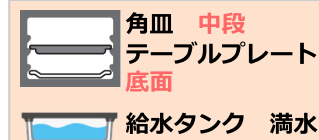
加熱の目安

加熱：約18分

1回に作れる分量

1~2人分

使用付属品



カロリー

304kcal

塩分

1.8g

※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-W10B対応レシピです。

警告



禁止

朝食セット(トーストセット)以外では、溶きほぐさない卵を、卵だけで加熱しない
破裂するおそれがあります
卵を加熱するときは、溶きほぐしてから加熱してください

主菜(トースト)：材料・作りかた

作りかた(ピザトーストセット)

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. 主菜のピザトーストを角皿に並べる。
3. 副菜2品を選び、トーストセットの並べかたを参照して②に並べる。
4. テーブルプレートをセットし、角皿を中段に入れ 200 ピザトーストセット で加熱する。

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. 主菜のピザトーストを角皿に並べる。
3. 副菜2品を選び、トーストセットの並べかたを参照して②に並べる。
4. テーブルプレートをセットし、角皿を中段に入れ 200 ピザトーストセット で加熱する。

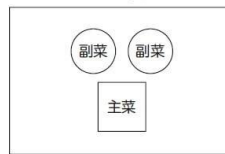
トーストセット(主菜)のコツ

朝食セットのトーストは片面(表面)にしか焼き色がつきません
両面を焼きたいときは、トーストやスチームトーストを参照します。
パンの厚さや種類によって
焼き具合が違います。
1人分は
仕上がり調節 やや弱 で加熱します。

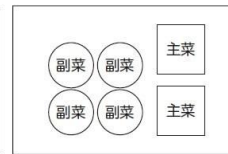
トーストセットの並べかた

トーストセットの並べかた

1人分



2人分



副菜 2品選ぶ

以下の副菜から2品選びます（別紙）

目玉焼き

巣ごもり卵

いり卵

チーズ目玉焼き

ベーコンエッグ

野菜のベーコン巻き

ウインナーのベーコン巻き

トーストセット（主菜）のコツ

朝食セットのトーストは片面（表面）にしか焼き色がつきません

両面を焼きたいときは、**トースト**や**スチームトースト**を参照します。

パンの厚さや種類によって

焼き具合が違います。

1人分は

仕上がり調節 **やや弱** で加熱します。

トーストセット（副菜）のコツ

容器は

マドレーヌ用のかためのアルミケースやクッキングシート、アルミホイルです。耐熱容器を使うときは、高さが3~4cmの平らな浅めの物を使ってください。



アルミケースや耐熱容器に

サラダ油かバターを薄く塗ってから使うと、こびりつきが防げます。

楊枝を使うときは

刺した楊枝がヨコになるように並べて加熱します。

加熱が足りなかったときは

加熱が十分な物を取り出してから **グリル** で様子を見ながら加熱します。