



## 作りかた

- 食パンは焼網の中央に寄せて並べ、黒皿に置く。
- ①を**中段**に入れ食パンの枚数に応じて下表を参照し**155 トースト**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。

### 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**

### 関連するレシピ



トースト(裏返し)

加熱の目安	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約7分	 <b>焼網 黒皿 中段 テーブルプレート</b>	158kcal	0.8g
1回に作れる分量		※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。	
1～2枚			

材料	1枚分	2枚分
食パン(6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)	1枚	2枚

### トーストのコツ

#### トーストで焼ける食パンは

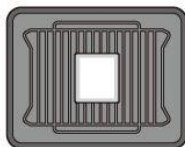
厚さ1.5～3cmの6枚切りの食パンです。4枚切りや8枚切りの物は**グリル**で加熱します。

#### 並べかたは

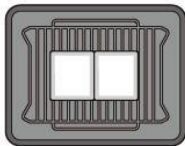
焼網の中央に寄せて置きます。焼網の端の方に置くと焼き色がつきません。

3枚、4枚は**155 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

**155 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。