

塩鮭のみりん漬け。



作りかた

1. 給水タンクは満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 塩鮭は半分に切る。
3. ポリ袋（市販）に合わせたと②を入れ、ときどき②を返しなが、冷蔵庫で2時間ほど下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
4. 焼網に③の盛りつけたときに上になる方を上にして、**塩鮭のみりん漬け。by ラビーのコツ**を参照して並べる。
5. ④をテーブルプレートに置き **180 塩鮭のみりん漬け。by ラビー** で加熱する。

加熱の目安

加熱：約19分

1回に作れる分量

2～4人分

使用付属品



焼網
テーブルプレート



給水タンク 満水

カロリー

248kcal

塩分

1.9g

※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。

材料	2人分	3人分	4人分
塩鮭の切り身(1切れ約80gの物)	2切れ	3切れ	4切れ
A みりん	大さじ4	大さじ6	大さじ8
A しょうゆ	小さじ1	小さじ1・1/2	小さじ2

塩鮭のみりん漬け。by ラビーのコツ

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、静かに開けて下さい。

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。

切り身を半分に切らずに焼く場合は

作りかた②で半分に切らずに下ごしらえし、コツの並べかたを参照して加熱します。

並べかたは

2人分 3人分 4人分

