

## トースト(裏返し)



## 作りかた

- 食パンは焼網の中央に寄せて並べ、黒皿に置く。
- テーブルプレートを取り外し、①を**中段**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。
- 加熱の途中に裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

## 関連するレシピ



トースト(裏返し)

手動

グリル

加熱：5～10分(1枚)

使用付属品

焼網  
黒皿 中段

カロリー

158kcal

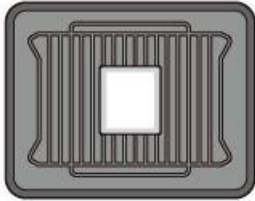
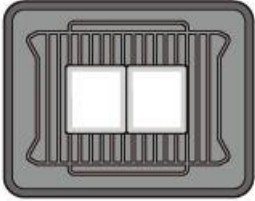
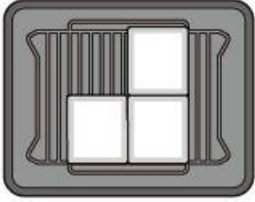
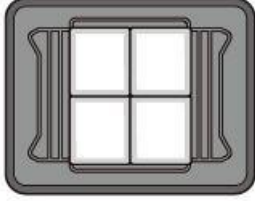
塩分

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。

材料	1枚	2枚	3枚	4枚
食パン(6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)	1枚	2枚	3枚	4枚

## トーストの並べ方

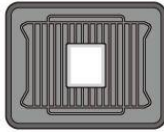
枚数	並べ方	加熱時間は目安	
		1回目	1回目
1枚		<b>グリル</b> 4～7分 裏返して <b>1～3分</b> で焼く。	<b>グリル</b> 2～3分 裏返して <b>1～2分</b> で焼く。
2枚			
3枚			
4枚		<b>グリル</b> 4～9分 裏返して <b>1～4分</b> で焼く。	<b>グリル</b> 2～4分 裏返して <b>1～3分</b> で焼く。

## トーストのコツ

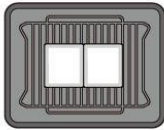
### 並べかたは

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。

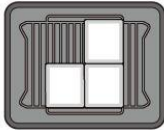
#### 1枚



#### 2枚



#### 3枚



#### 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。