


ピリ辛ウィング(熱風旨み焼き)




加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約24分	500g分	 焼網  テーブルプレート 中段  給水タンク 満水	266kcal	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-W1A対応レシピです。

注意

 **指示**
 テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

 **禁止**
 角皿は使わない火花（スパーク）で故障・発火の原因になります。

作りかた

- 給水タンクに満水まで水を入れてセットする。
- 手羽元は、皮にフォークなどで穴を開ける。
- ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、30分程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
- ③の皮を上にして焼網の中央に寄せて並べ、取り外したテーブルプレートに置き、**中段**に入れ **024 熱風旨み焼き(鶏肉)** 形状の種類 **骨付き肉** 仕上がり調節 **やや弱** で加熱する。

材料	500g分(4人分相当)
鶏手羽元(1本約60gの物)	8本
A にんにく(すりおろす)	1片
A 砂糖	小さじ2
A しょうゆ	大さじ1
A みそ	大さじ1
A ごま油	小さじ1
A 豆板醤(トウバンジャン)	小さじ1

ピリ辛ウィング(熱風旨み焼き)のコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kgです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6～1倍程度の分量までです。

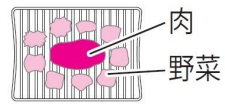
●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎる場合があります。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

常温・冷蔵保存した食材と同時に調理するとうまく仕上がりません。常温・冷蔵保存の食材と冷凍保存した食材に分けて別々に加熱します。

並べかたは

焼網の中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。



肉

野菜

アルミホイルは使わない

火花(スパーク)の原因になります。

焼き色が濃い場合は

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存 (フリージング) のコツ