

手動

# トースト(裏返し)

手動

グリル

加熱：5～10分(1枚)

使用付属品



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。  
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

## 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

禁止

材料

食パン(6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)

1枚

1枚

2枚

2枚

3枚

3枚

4枚

4枚

## 作りかた

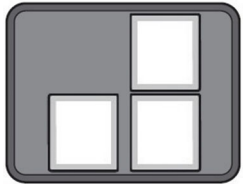
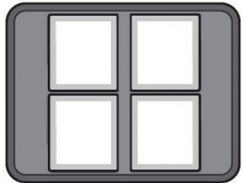
- 食パンは角皿の中央に並べる。
- テーブルプレートを取り外し、①を上段に入れ食パンの枚数に応じて下表を参照し **グリル** で加熱する。
- 加熱の途中で裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

## トーストのコツ

### 並べ方と加熱時間は

角皿の中央に置きます。角皿の端の方に置くと焼き色がつきません。>

枚数	並べかた	手動メニュー 加熱時間は目安	
		1回目	連続して焼くとき
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		<p>グリル 4~9分 裏返して 1~4分 で 焼く。</p>	<p>グリル 2~4分 裏返して 1~3分 で 焼く。</p>
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。