

スチームトースト(裏返し)



作りかた

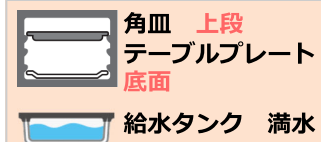
1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 食パンは角皿の中央に並べる。
3. ②を**上段**に入れ食パンの枚数に応じて下表を参照し **スチームグリル** で加熱する。
4. 加熱の途中で裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

手動

スチームグリル

加熱：8～14分(1枚)

使用付属品



角皿 **上段**
 テーブルプレート
底面
 給水タンク 満水

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

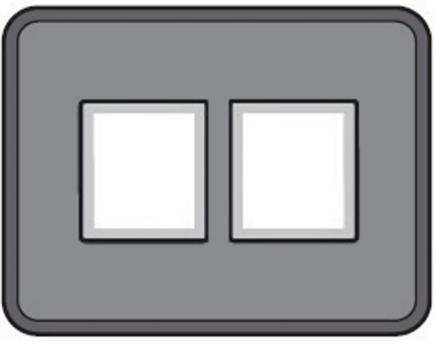
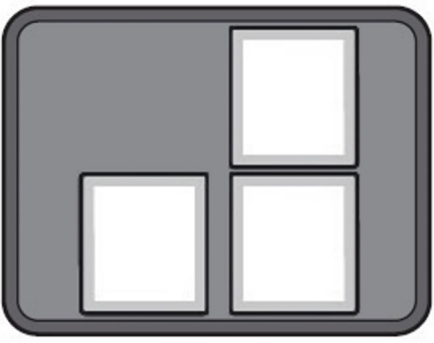
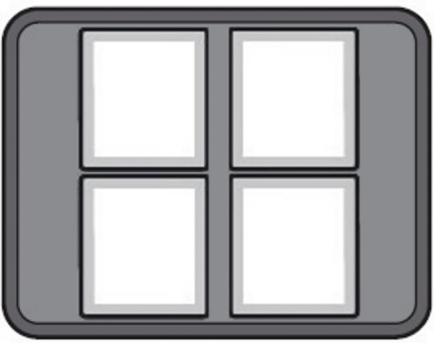
材料	1枚分	2枚分	3枚分	4枚分
食パン(6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)	1枚	2枚	3枚	4枚

スチームトーストのコツ

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		スチームグリル 7～10分 裏返して 1～4分 で焼く。	スチームグリル 5～7分 裏返して 1～3分 で焼く。

2枚			
3枚		<p>スチームグリル 7~12分 裏返して 1~4分 で焼く。</p>	<p>スチームグリル 5~7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。