

加熱時間一覧表 38・39
標準計量カップ・スプーンの質量表 39

レンジの便利な使いかた

お酒のあたため 40
湯せん とかしバター・とかしチョコレート 40
乾燥 塩・砂糖・カルシウムふりかけ 40
インスタント食品 40
ラーメン・ヌードル/カレー・丼ものの具/ご飯もの

野菜

焼きいも ベークドポテト 41
イタリアンサラダ 手作りドレッシング 41
筑前煮 41

魚介

鮭のホイル焼き 42
鮭の塩焼き 塩鮭 42
魚の照り焼き ぶり/まぐろ/さわら 42
いかの三種盛り 真砂・うに・木の芽あえ 42

肉

焼き豚 43
ハンバーグ ビーフハンバーグ 43
蒸し鶏のねぎみそあえ 43

こめ

ご飯(炊飯) 44
おかゆ(白がゆ) 44
赤飯(おこわ) 44

グラタン

マカロニグラタン 45
ホワイトソース 45
冷凍グラタン 45

卵

ベーコンエッグ 巣ごもり卵 46
ハム入りスクランブルエッグ 46
茶わん蒸し 46
いり卵 46

ヘルシー

揚げもの

鶏のから揚げ 47
ヒレカツ チキンカツ・白身魚のフライ 47
煎りパン粉の作りかた 47
きすのヘルシー天ぷら 47
えび・いか・あなご・れんこん・かぼちゃ・さつまいも 47

焼きもの

チキンのハーブ焼き 48
鶏手羽先のつけ焼き 48
豚肉の野菜ロール 48
ピーマンの肉づめ 48

炒めもの

焼きそば 49
牛肉とピーマンの細切り炒め(チンジャオロウスー) 49
八宝菜 49

お菓子・パン

チーズチップス 50
べっこうあめ 50
大福もち 50
プリン 50
型抜きクッキー 51
絞り出しクッキー 51
ロッククッキー 51
デコレーションケーキ(スポンジケーキ) 52
チーズケーキ 53
シフォンケーキ 53
ロールケーキ 54
パウンドケーキ(チョコバナナケーキ) 54
マドレーヌ 54
シュークリーム 55
カスタードクリーム 55
バターロール(ロールパン) 56
ピザ 57
イギリスパン 57
オニオンロール 57

PAM 発酵

かんたんパン(シンプルパン) 58

PAM 発酵で作るパンいろいろ

ピザ・ミニピザ 59
レーズンパン 59
セサミパン 59
ヨーグルト 60
チーズ風ヨーグルト 60
ヨーグルトソース 60
納豆 61
甘酒 61

蒸し料理 62

豚肉とザーサイの蒸しもの・かんたん肉まん・ほうれん草と豆腐の水餃子

豆腐料理 63

豆腐のチーズケーキ・マ・ポー豆腐

揚げパン 63

かんたんカレーパン

加熱時間一覧表

様子を見ながら加熱時間を調節します。
印はラップなどのおおいをします。

レンジ調理

(ご飯、お総菜などのあたため、解凍あたためメニューと冷凍した野菜は16ページ、ゆで野菜のコツは22ページ、酒は26・29・40ページを参照してください。)

メニュー名	オート調理	調理のコツ	おおいの有無	手動調理の目安(レンジ700W)	
				分量	加熱時間
葉菜	ほうれん草 小松菜・春菊	ゆで野菜 (300g以上は やや強か強)	太い茎には切り目を入れ、葉先と根元を交互にする。 加熱後、冷水にとってアク抜き、色どめをする。	200g	2分~2分20秒
	白菜・もやし キャベツ	6葉菜	白菜は葉先と根元を交互にする。 加熱後、ざるにあげて水気をきる。		
果・花菜	なす		用途に合わせて切り、塩水につけてアク抜きをする。 加熱後、冷水にとって色どめをする。	200g	1分30秒~2分
	カリフラワー ブロッコリー	ゆで野菜 (300g以上は やや強か強)	小房に分ける。 ブロッコリーは加熱後、冷水にとって色どめをする。		
	グリーンアスパラガス	6葉菜	はかまをはずし、穂先と根元を交互にする。	200g	2分~2分30秒
	さやいんげん さやえんどう		筋を取る。 加熱後、さっと冷水をかけて色どめをする。		
	とうもろこし	ゆで野菜 強	皮をラップ代わりにするときは、ひげを取り除く。	300g(1本)	4分~5分30秒
	かぼちゃ	6葉菜	大きさをそろえて切る。	200g	2分30秒~3分
根菜	にんじん さつまいも さといも	ゆで野菜 弱	皮をむいたさといもは、塩もみして水で洗い、ぬめりを取る。	200g	3分30秒~4分
	ごぼう れんこん	ゆで野菜	ごぼう、れんこんは酢水につけ、アク抜きしてから酢をふりかけて加熱する。		
	じゃがいも 大根	7根菜	じゃがいも丸ごと2個以上を加熱するときはまとめてラップに包み強で加熱し、さいの目切りは弱にします。	150g 300g	5分30秒~6分
ヘルシー(炒めもの)	焼きそば 牛肉とピーマンの細切り炒め 八宝菜	ヘルシー 炒めもの	49ページ参照	標準量	レンジ700W 6~7分
牛乳	コヒ	2牛乳	容器は広口で、背の低いものに8分目まで入れます。½量以下の時は手動調理で。	200mL 150mL	約1分20秒

(1mL = 1cc)

野菜の区分けは……

- 「葉菜」……ほうれん草、小松菜など葉を食用とするもの。
 - 「果菜」……なすやとうもろこし、かぼちゃなど果実や種子を食用とするもの。
 - 「花菜」……カリフラワー、ブロッコリーなど花弁やつぼみを食用とするもの。
 - 「根菜」……じゃがいも、さつまいもなど地下部にある根茎や根などを食用とするもの。
- 手動レンジの“加熱時間の決めかた”は26ページを参照します。

肉、魚の手動解凍時間の目安 (食品の保存状態、形状などにより仕上がりが変わります。途中様子を見ながら解凍してください。)

材料	分量	加熱時間 (レンジ200W)	材料	分量	加熱時間 (レンジ100W)
ひき肉	200g	4分30秒~5分30秒	まぐろ(ブロック)	200g	5~7分
薄切り肉	200g	3~4分	いか(ロール)	100g	2~3分
鶏もも肉 (骨なし)	250g	(皮を下にして) 4~5分	切り身魚	1切れ (100g)	3~4分

ラップやふたなどのおおいをはずし、発泡トレーにのせたまま、テーブルプレートの中央にのせて加熱します。

解凍後3~5分そのまま置いて自然解凍します。

オープン調理

手動調理での付属品は角皿を皿受棚に入れて使用します。

()は予熱ありの加熱時間

メニュー名	オート調理	手動調理の目安			記載ページ
		標準分量	角皿	加熱方法と加熱時間	
グラタン	マカロニグラタン	グラタン	4皿	下段 オープン 210 32~36分(30分)	45
	冷凍グラタン	グラタン	4皿	下段 オープン 210 34~38分(30~34分)	
お菓子・パン	型抜きクッキー 絞り出しクッキー ロッククッキー	お菓子 クッキー	角皿1枚分	下段 オープン 160 24~26分(約17分) オープン 160 24~26分(約17分)	51
	デコレーションケーキ (スポンジケーキ)	お菓子 ケーキ	直径15cm	下段 オープン 150 35~40分(約35分)	52
		お菓子 ケーキ	直径18・21cm	下段 オープン 150 38~43分(約38分)	
		お菓子 ケーキ 強	直径24cm	下段 オープン 150 46~50分(約46分)	
	チーズケーキ	お菓子 ケーキ 強	直径18cm	下段 オープン 150 48~50分(約47分)	53
	かんたんパン		9個分		58
	レーズンパン セサミパン	3かんたんパン	各9個分	下段 オープン 160 27~29分(約24分)	59
	カレーパン		9個分		63

市販の料理ブックのオープンメニューや市販の生地を使うときは、この料理編の類似したメニューの温度と時間を参考にして手動 **オープン** で様子を見ながら焼いてください。

焼きむらが気になるときは、加熱途中(加熱時間の $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{2}{3}$ を経過してから)で角皿の前後を入れ替えて、さらに焼きます。

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表 (単位g) (1mL=1cc)

食品名	計量			食品名	計量		
	小さじ (5mL)	大きじ (15mL)	カップ (200mL)		小さじ (5mL)	大きじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酢・酒	5	15	200	トマトピューレ	5	16	210
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	ウスターソース	5	16	220
食塩	6	15	210	マヨネーズ	5	14	190
砂糖(上白糖)・片栗粉	3	9	110	粉チーズ	2	6	80
小麦粉(薄力粉)	3	8	100	生クリーム	5	15	200
小麦粉(強力粉)	3	8	105	油・バター・ラード	4	13	180
パン粉	1	4	45	ココア	2	6	80
粉ゼラチン	3	10	130	白米	-	-	160
トマトケチャップ	6	18	240	炊きたてご飯	-	-	120

このククレットガイドに使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量(重量)は表のとおりです。

レンジの便利な使いかた

お酒のあたため

付属品は使用しない

お酒はコップまたは徳利に入れて **レンジ700W** であたためます。

- 130mL(徳利1本) 40～50秒
- 180mL(コップ1杯または徳利1本) 50秒～1分10秒

(1mL = 1cc)

〔ひとくちメモ〕

徳利であたためるときは、くびれた部分より1cmほど下まで入れます。

びん詰めのお酒は必ず栓を抜いてからあたためます。

レンジ (仕上がり設定温度)

50 設定でもあたためられます。(29ページ参照)



湯せん

付属品は使用しない

とかしバター

バター(40g)を耐熱容器に入れ **レンジ200W** 2分～2分30秒加熱します。トースト用のぬりバターにするときは **レンジ100W** を使い2分～2分30秒加熱してやわらかくします。

とかし

チョコレート

チョコレート(50g)を細かく砕いて耐熱容器に入れ、途中かき混ぜながら **レンジ200W** 5分～5分30秒加熱します。

バターやチョコレート、煮干しは、**レンジ700W**、**レンジ500W** で加熱すると、飛び散ったり、こげたりすることがあります。

食品は保存状態や種類によって加熱時間が多少異なります。様子を見ながら加熱してください。

*電子レンジでの使いかたが指示してあるときは、その指示を目安に加熱してください。
*加熱時間は、高周波出力700Wの目安時間です。(1mL = 1cc)

乾燥

付属品は使用しない

湿った塩、固まった砂糖

塩、砂糖 各100g はそれぞれ皿に広げ **レンジ700W** 1～2分 ずつ加熱すればもとのサラサラ状態になります。

煮干しでカルシウムふりかけ

煮干し(100g)は内臓を取って皿に広げ **レンジ200W** 3～4分 途中かき混ぜながら加熱します。

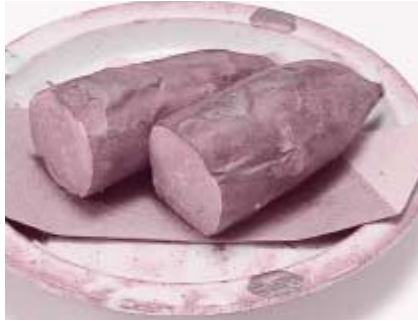
冷めてからクッキングカッターかミキサーにかけ、塩少々で味をつけます。



インスタント食品

種類	作りかたとコツ	加熱時間
発泡スチロールや袋入り ラーメン・ヌードル など	カップまたは袋から出して陶磁器や耐熱性の容器に移します。水の量はめんが水面から出ないように400～500mLを入れて図のようにラップをします。 調味料はメーカーの指示に従って加えます。容器は、めんが水面から出ない大きさのものを 사용합니다。 加熱後、よくかき混ぜます。	カップめん(標準量) レンジ700W 4～5分 袋入りラーメン レンジ700W 6～7分
アルミパックのレトルト食品 カレー・丼もの 具など	袋から出して陶磁器や耐熱性の容器に移し、ラップまたはふたをします。 加熱後、よくかき混ぜます。 おかゆなどは、加熱後しばらくおくとやわらかくなります。 いかやえび、丸ごとのマッシュルームやきくらげなどが入っているものやカレーなどトロみのあるものは、飛び散ることがあります。(丸ごとのマッシュルームはあらかじめ取り除いておきます。)	あたため
真空パック食品 ご飯ものなど	袋から出して陶磁器や耐熱性の容器に移し、よくほぐしてからラップまたはふたをします。 加熱後、よくかき混ぜます。 パックのまま加熱するときはメーカーの指示に従い、穴をあけたり一部シールをはがしたりしてから必ず加熱室のテーブルプレートの中央に置いて、手動で加熱します。 加熱時間は、メーカーの指示時間を目安にして様子を見ながら加熱します。	あたため または 1ごはん

野菜



焼きいも

オープン	250	下段
	48~52分	

カロリー(1本分) 約310kcal

材料

さつまいも(1本約250gのもの) … 2~4本

作りかた

さつまいもは角皿に並べて下段に入れ
オープン 250 48~52分 加熱します。

(ひとくちメモ)

じゃがいも(1個約150gのもの・3個)は同様にして加熱し、バークドポテトに。

葉菜、根菜のコツ

料理に合わせた下ごしらえを
葉・果花菜類の根の太いものには、十文字の切り目を入れたり、房になっているものは小房に分けます。
根菜類は、同じ大きさに切りそろえたり、なるべく同じ大きさのものを選びます。

材料に合ったアク抜きを
加熱前に、水、薄い塩水や酢水にさらしてアク抜きをします。

水気をきらずに
ラップでぴったり包む

22ページのゆで野菜のコツも参照してください。



イタリアンサラダ

付属品は使用しない

ゆで野菜	レンジ
6葉菜	
7根菜	

加熱時間の目安 約7分
カロリー(1人分) 約400kcal

材料(4人分)

さやいんげん …… 200g
じゃがいも …… 大2個(約400g)
サラミソーセージ(薄切り) …… 12枚
プロセスチーズ …… 60g
スタフドオリーブ(薄切り) …… 12個
アンチョビー(みじん切り) …… 8枚
玉ねぎ(みじん切り) …… ¼個(約50g)
パセリ(みじん切り) …… 大さじ1
レモン汁 …… 大さじ1
こしょう …… 少々
オリーブオイル …… カップ½
レモン(くし形切り) …… 適量

作りかた

- ① さやいんげんはへたを取り、長いものは半分に切ってラップで包み、
ゆで野菜 6葉菜 で加熱してざるにとります。
- ② じゃがいもはきれいに洗い、皮ごとラップで包み ゆで野菜 7根菜 強 で加熱します。熱いうちに皮をむき、厚さ1cmの半月切りにします。
- ③ プロセスチーズは1cm角のさいの目切りにします。
- ④ ボールに ④ を入れ、かき混ぜながらオリーブオイルを加えてドレッシングを作ります。
- ⑤ 材料すべてを④のドレッシングであえて皿に盛り、レモンを飾ります。



筑前煮

付属品は使用しない

レンジ700W	約8分
レンジ200W	50~60分

カロリー(1人分) 約250kcal

材料(4人分)

鶏もも肉(ひと口大に切る) …… 200g
にんじん(乱切り) …… 100g
ごぼう(乱切り、酢水につける) …… 150g
れんこん(乱切り、酢水につける) …… 100g
干しいたけ(もどして石づきを取る) …… 4枚
こんにやく(ひと口大にちぎる) …… 1枚
だし汁 …… カップ1
酒 …… 大さじ3
砂糖 …… 大さじ4
しょうゆ …… カップ¼
サラダ油 …… 適量

作りかた

- ① フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を炒めて取り出し、野菜とこんにやくを炒めます。
- ② 容器に①と合わせた ④ を加えてかき混ぜ、落としぶたとふたをし レンジ 700W 約8分 レンジ 200W 50~60分 リレー加熱し、かき混ぜます。
(リレー加熱の使いかたは27ページ参照)

煮もののコツ

大きくて深めの容器で
ふきこばれないようにします。
市販の煮込容器を使うと便利です。

煮汁は多めにする
煮汁から材料が出て、脱水したり、こげたりしないようにします。


落としぶたをする
煮汁が全体にゆきわたるようにします。
落としぶたがないときは、平皿やオープンシートを丸形に切って十文字の切り目を入れたものを使います。

加熱後はしばらく置く
味をなじませます。

魚介



鮭のホイル焼き

オーブン $\frac{210}{26 \sim 30分}$  **上段**

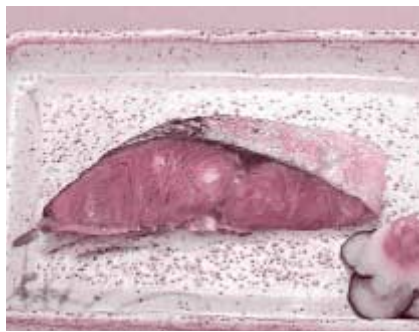
カロリー(1個分) 約200kcal

材料(4個分)


生鮭1切れ(約80gのもの)..... 4切れ
大正えび(尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る)..... 4尾
生しいたけ..... 4枚
玉ねぎ(薄切り)..... 大1個(約200g)
レモン(薄切り)..... 4枚
バター(5mm角に切る)..... 40g
塩、こしょう、レモン汁..... 各少々

作りかた

- ① 鮭は軽く塩、こしょうをしてレモン汁をふりかけ、しばらくおきます。
- ② 25×25cmの大きさに切ったアルミホイル4枚に薄くバター(分量外)をぬります。
- ③ ②に玉ねぎを等分にのせ、①、えびしいたけをそれぞれ入れ、塩、こしょうをしてレモン汁をふり、上にレモンをのせ、バターを散らします。アルミホイルの口を閉じて角皿に並べ、**上段**に入れ **オーブン** $\frac{210}{26 \sim 30分}$ 焼きます。



鮭の塩焼き

グリル 28～30分  **上段**

カロリー(1切れ分) 約170kcal

材料(4切れ分)

生鮭の切り身(1切れ約100gのもの)・4切れ
塩..... 少々

作りかた

- ① 鮭全体に軽く塩をふります。
- ② 角皿に焼網をのせ、①を盛りつけたときに上になる方を下にして並べます。
- ③ ②を**上段**に入れ **グリル** 28～30分焼きます。
- ④ 途中、裏返し報知音が鳴ったら裏返して、再び焼きます。

〔ひとくちメモ〕

塩鮭(1切れ約100gのもの・4切れ)も同様にして焼きます。
焼きが足りなかったときはさらに **グリル** で追加加熱します。



魚の照り焼き

カロリー(ぶり1切れ分) 約270kcal

材料・作りかた

ぶり、まぐろ、さわら(1切れ約100gのもの・各4切れ)は、たれ(しょうゆ、みりん各カップ $\frac{1}{4}$)に約30分ほどつけてから 鮭の塩焼きを参照し

24～26分 焼きます。

魚介類の解凍



いかの三種盛り

付属品は使用しない

PAM解凍 **4さしみ** **レンジ**

加熱時間の目安 約9分

材料(4人分)

冷凍いか..... 300g
真砂あえ
たらこまたは明太子..... $\frac{1}{2}$ 腹(約50g)
酒..... 少々
うにあえ
練りうに..... 大さじ1
卵黄..... $\frac{1}{2}$ 個分
酒..... 少々
木の芽あえ
白みそ..... 大さじ1
砂糖、だし汁..... 各小さじ1
酒..... 少々
木の芽(みじん切り)..... 4枚

作りかた

- ① いかはラップなどの包装をはずして発泡スチロールのトレーにのせ **PAM解凍** **4さしみ**(1度押し)で解凍します。
- ② ①をサッと洗って水気をふき、糸づくりにして3等分します。それぞれ、合わせた衣であえます。


〔ひとくちメモ〕

衣のかたさは酒、だし汁で加減します。
PAM解凍 のコツは20ページを参照します。

肉



焼き豚

オーブン	180	下段
	70~80分	

カロリー 約1270kcal

材料

豚肩ロース肉(かたまり)	約500g
しょうが(みじん切り)	1かけ
長ねぎ(みじん切り)	1/2本
しょうゆ、酒	各大さじ4
砂糖、赤みそ	各大さじ1/2

作りかた

① 豚肉は木綿製のたこ糸でしばって形をととのえ、**④**と一緒にポリ袋に入れ、冷蔵庫で半日以上おきます。



② 角皿にアルミホイルまたはオーブンシートを敷き、サラダ油(分量外)をぬってから、汁気をきった**①**をのせ**下段**に入れ**オーブン** 180 70~80分 焼きます。


③ たこ糸を取って薄く切り、器に盛りつけます。

〔ひとくちメモ〕

豚肉は直径5~7cmのものを使います。



ハンバーグ

オーブン	250	下段
	24~28分	

カロリー(1個分) 約1800kcal

材料(6個分)

④ 玉ねぎ(みじん切り)	小1個(約150g)
バター	20g
⑤ 合びき肉	450g
パン粉	カップ1
牛乳	大さじ4 1/2
⑥ 卵(ときほぐす)	1 1/2個
塩	小さじ1/2
こしょう、ナツメグ	各少々
トマトケチャップ、ウスターソース	各適量

作りかた

① 耐熱容器に**④**を入れ**レンジ**700W 約2分 加熱します。あら熱をとり、**⑤**を加えてよく混ぜ、6等分します。

② 手にサラダ油(分量外)をつけ、生地を片手に数回たたきつけて空気を抜き、小判形にして中央をくぼませます。

③ 角皿にアルミホイルまたはクッキングシートを敷き、**②**を並べ、**下段**に入れ**オーブン** 250 24~28分 焼きます。

〔ひとくちメモ〕

100%牛ひき肉を使ってビーフのハンバーグにするとき、加熱時間を3~4分短かめにします。



蒸し鶏のねぎみそあえ

付属品は使用しない

レンジ700W 4~5分

カロリー(1人分) 約170kcal

材料(4人分)

鶏むね肉(1枚約250gのもの)	1枚
⑦ 酒	大さじ1
しょうが汁	少々
みそ	大さじ1 1/2
⑧ 砂糖	大さじ1弱
みりん	大さじ1/2
酢	大さじ1
長ねぎ(みじん切り)	大さじ1 1/2
しらがねぎ、あさつき(小口切り)	各適量

作りかた

① 鶏肉は皮にフォークや竹串で穴をあけ、肉の厚い部分にかくし包丁を入れて塩、こしょうをし、深めの皿に入れ、**⑦**をふりかけ5~10分おきます。



② **①**の皮を上にして軽くラップをし**レンジ**700W 4~5分 加熱してそのまま蒸らします。冷めてから細かくさきます。

③ 容器に合わせた**⑧**を入れ、**レンジ**200W 約1分 加熱し、ねぎのみじん切りを加えて混ぜ、蒸し鶏をあえ、しらがねぎを敷いた容器に盛り、あさつきをのせます。



ご飯 (炊飯)

付属品は使用しない

レンジ700W 約8分
レンジ200W 25~30分

カロリー(1人分) 約260kcal

材料(4人分)

米 カップ2(320g)
水 440~480mL

(1mL = 1cc)

作りかた

- ① 米は洗い、ざるにあげて水気を切り容器に入れ、分量の水を加えてふたをして、約1時間つけて吸水させます。
- ② レンジ700W 約8分、レンジ200W 25~30分 リレー加熱してかき混ぜ、ふきんとふたをして蒸らします。



おかゆ(白がゆ)

付属品は使用しない

レンジ700W 約8分
レンジ200W 35~40分

カロリー(1人分) 約70kcal

材料(4人分)

米 カップ $\frac{1}{2}$ (80g)
水 600mL
塩 少々

(1mL = 1cc)

作りかた

米は洗い、ざるにあげて水気をきり、深めの容器に入れて分量の水を加え、ふたをして レンジ700W 約8分、レンジ200W 35~40分 リレー加熱し、塩を加えます。



赤飯(おこわ)

付属品は使用しない

レンジ700W 13~15分

カロリー(1人分) 約310kcal

材料(4人分)

もち米 カップ2(320g)
ゆでささげ(乾燥豆約40g) 約80g
ささげのゆで汁 } 280~320mL
水 }
ごま塩 少々

(1mL = 1cc)

作りかた

- ① もち米は洗い、ざるにあげて水気をきり、容器に入れて分量の水を加え、約1時間つけておきます。
- ② ささげを加えてかき混ぜ、ふたをして レンジ700W 13~15分 加熱し、残り時間4~5分でかき混ぜ、再び加熱してかき混ぜます。
- ③ 器に盛り、ごま塩を添えます。

〔ひとくちメモ〕

ささげの量は好みで加減します。
赤飯の色の濃淡は、ささげのゆで汁の量で加減します。

ご飯、おかゆのコツ

(リレー加熱の使いかたは27ページ参照)

大きくて深めの容器でふきこぼれないようにします。市販の煮込容器を使うと便利です。

必ず吸水を
ご飯のとき、炊く前に分量の水に1時間ほどつけ、充分吸水させます。

ご飯の水の量と加熱時間 (1mL = 1cc)

米の量	水の量	レンジ700W (リレー加熱)	レンジ200W
カップ1(160g)	240~260mL	約6分	15~18分
カップ3(480g)	640~700mL	約10分	30~35分

おかゆの水の量と加熱時間 (1mL = 1cc)

米の量	水の量	レンジ700W (リレー加熱)	レンジ200W
カップ $\frac{1}{4}$ (40g)	300mL	約5分	25~30分

赤飯のコツ

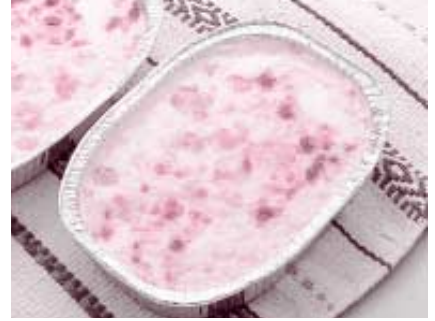
必ず吸水を
炊く前に分量の水に1時間ほどつけ、充分吸水させます。

加熱途中でかき混ぜる
むらなく上手に炊けます。そのタイミングは加熱時間の $\frac{2}{3}$ くらいです。

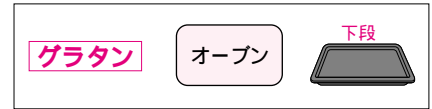
水の量と加熱時間 (1mL = 1cc)

米の量	水の量	加熱時間 レンジ700W
カップ1(160g)	160~180mL	約10分
カップ3(480g)	460~480mL	約20分

グラタン



冷凍グラタン



加熱時間の目安 約32分

材料(4人分)
冷凍グラタン(市販のもの)…………… 4皿

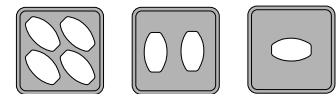
作りかた
冷凍グラタンを角皿に並べ、**下段**に入れ**グラタン**で焼きます。

〔ひとくちメモ〕
ソースがふきこぼれることがあります。アルミケースのふちを折り上げておくと、ふきこぼれが防げます。
加熱室が熱いときは、仕上がり調節を**強**にするか、手動調節します。(39ページ参照)

グラタンのコツ

分量は
一度に1~4人分まで焼けます。
容器は
グラタン皿を使います。また冷凍品などに使われているアルミケース皿のままでも焼けます。

焼くときの皿の置きかたは



4皿が斜めに入らないときは左図のように並べます。

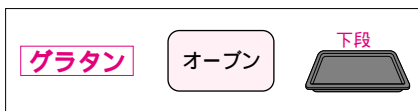
具の状態によって焼き色が違う
ホワイトソースのかたさやチーズの種類によって焼き色が異なります。焼きが足りなかったときは**オープン** **210**で様子を見ながら焼きます。

仕上がり調節は
焼き色を濃いめにしたときは**強**に、薄めにしたときは**弱**にします。

⚠ 注意

具によっては飛び散ることがあります。いかを使うときは全体に切れ目を入れ、マッシュルームは切ったものを使ってください。

マカロニグラタン



加熱時間の目安(4皿分)約25分
カロリー(1人分) 約500kcal

材料(4人分)
マカロニ…………… 80g
鶏もも肉(1cm角切り)……………100g
大正えび(尾と殻を取り、背わたを取って半分に切る)…………… 8尾(約100g)
玉ねぎ(薄切り)…………… $\frac{1}{2}$ 個(約100g)
① マッシュルーム缶(スライス)…………… 小1缶(約50g)
バター…………… 25g
塩、こしょう…………… 各少々
ホワイトソース…………… カップ3
ナチュラルチーズ(ピザ用または粉チーズを適量)…………… 80g

作りかた
① マカロニはゆでてざるにあげ、サラダ油(分量外)をまぶします。
② 深めの耐熱容器に①を入れ**レンジ** **700W** **約5分**加熱し、マカロニと合わせます。
③ ②にホワイトソースの半量を加えてあえます。
④ バター(分量外)をぬったグラタン皿に③を分け入れ、残りのホワイトソースを全体にかけて、上にチーズを散らします。
⑤ ④を角皿に並べ、**下段**に入れ**グラタン**で焼きます。
⑥ 残りも同様にして焼きます。

〔ひとくちメモ〕
具やソースがあたたかいうちに焼きます。焼く前に冷めてしまったら**レンジ** **500W**であたためてから焼きます。

ホワイトソース

作りかた
① 深めの容器に小麦粉とバターを入れ**レンジ** **700W**で加熱して泡立てもよく混ぜます。
② 牛乳を少しずつ加えながらのぼし**レンジ** **700W**で途中かき混ぜながら加熱します。

分量		カップ1	カップ2	カップ3
材 料	牛乳	カップ1	カップ2	カップ3
	小麦粉(薄力粉)	20g	30g	40g
	バター	30g	40g	50g
	塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
作りかた	① 小麦粉、バターを加熱 レンジ 700W	約1分	約1分30秒	約1分50秒
	② 牛乳を加えて加熱 レンジ 700W	2~4分	5~6分	8~10分

卵



ベーコンエッグ

付属品は使用しない

レンジ 200W 2分30秒
~ 3分

カロリー(1個分) 約110kcal

材料(1個分)

卵 1個
ベーコン(1cm角に切る) 1/3枚
玉ねぎ(薄切り) 少々

作りかた

玉ねぎを器に敷いて卵を割り入れ、竹串で2~3か所つき刺して、卵黄膜に穴を開け、ベーコンを散らします。ラップまたはふたをし **レンジ 200W 2分30秒~3分** 加熱します。

〔ひとくちメモ〕

器はココット型が最適ですが、ない場合には深めの小さな器にラップまたはふたをして使ってください。

ベーコン、玉ねぎの代わりにゆでたほうれん草 20g を敷いて巣ごもり卵にしてもよいでしょう。

⚠ 注意

卵を **レンジ 700W**、**レンジ 500W** で加熱すると破裂します。

必ず **レンジ 200W** で加熱してください。

ときほぐさない卵を、卵だけで加熱すると破裂しますので、他の材料と組み合わせで加熱してください。また、加熱直後、卵黄を竹串などでつき刺さないでください。

レンジ 200W でも、加熱しすぎると破裂することがあります。



ハム入り スクランブルエッグ

付属品は使用しない

レンジ 500W 約2分
レンジ 500W 30~40秒

カロリー(1個分) 約110kcal

材料(4人分)

卵 2個
バター(きざむ) 大さじ1/2
ハム(5mm角に切る) 50g
生クリーム 大さじ2
塩 少々
砂糖 小さじ1/2
こしょう 少々

作りかた

① 深めの耐熱容器に卵を割り入れ、よくときほぐし、**A**を加えてかき混ぜます。

② **レンジ 500W 約2分** 加熱し、途中ふくらんできたら手早くかき混ぜ、再び **レンジ 500W 30~40秒** 加熱してかき混ぜます。

いり卵

付属品は使用しない

カロリー(1個分) 約90kcal



材料・作りかた

① 卵(1個)を耐熱コップに割り入れ、砂糖(小さじ1)、塩(少々)を加えて箸でよくかき混ぜます。

② **レンジ 500W 50秒~1分** 加熱しますが、途中でふくらんできたら手早くかき混ぜ、再び加熱します。



茶わん蒸し

オーブン 150 44~48分



カロリー(1人分) 約130kcal

材料(4人分)

卵液(卵1にだし汁約3の割合)
卵 3個(約150mL)
だし汁 450~500mL
しょうゆ、塩 各小さじ3/4
みりん 小さじ1
鶏肉(そぎ切り) 約40g
酒 少々
えび(殻つき) 4尾
かまぼこ(薄切り) 8枚
干しいたけ(もどして石づきを取り、そぎ切り) 8切れ
ゆでぎんなん 8個
三つ葉 適量

(1mL = 1cc)

作りかた

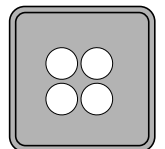
① ボールで卵をよくときほぐし、**A**を加えて混ぜ、裏ごしします。

② 鶏肉は酒をふりかけておきます。えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取ります。

③ 容器に②を入れてラップまたはふたをして **レンジ 200W 約2分30秒** 加熱します。

④ 茶わん蒸し容器に③、かまぼこ、しいたけ、ぎんなんを入れ、①を八分目くらいまでそそぎ入れ、共ぶたをします。

⑤ ④を角皿に下図のように並べ、**下段**に入れ **オーブン 150 44~48分** 加熱し、残り時間15分くらいで角皿の前後を入れ替えてさらに加熱し、加熱後、加熱室から出して5~6分ほど蒸らし、三つ葉をのせます。



ヘルシーメニュー



煎りパン粉や天かすなどを衣にして...
油で揚げないのでヘルシーな仕上がりに。

ヘルシー
揚げもの

オープン

上段



鶏のから揚げ

加熱時間の目安 約26分
カロリー(1個分) 約90kcal

材料(12個分)
鶏もも肉(1枚約250gのもの)..... 2枚
しょうゆ..... 大さじ2
酒..... 大さじ1
しょうが(すりおろしたもの)..... 小さじ1
にんにく(すりおろしたもの)..... 小さじ1
こしょう..... 少々
片栗粉..... 大さじ3

作りかた

- 鶏肉は1枚を6等分してAにつけ込み、15分以上おきます。
- Aの汁気をきってから片栗粉をまぶします。
- 角皿にのせた焼網に②を皮を上にして並べて上段に入れ **ヘルシー揚げもの** (1度押し) で加熱します。



ヒレカツ

加熱時間の目安 約25分
カロリー(1個分) 約60kcal

材料(12個分)

豚ヒレ肉(かたまり)..... 300g
塩、こしょう..... 各少々
煎りパン粉(パン粉50g、オリーブオイル大さじ1で作る)..... 適量
小麦粉(薄力粉)..... 大さじ2
卵(ときほぐす)..... 1個

作りかた

- 豚ヒレ肉は上下を包丁でたたき、12等分に切り、塩、こしょうをします。
- ①に小麦粉、卵、煎りパン粉の順につけます。
- 角皿にのせた焼網に②を並べて上段に入れ **ヘルシー揚げもの** (1度押し) で加熱します。

〔ひとくちメモ〕

豚ヒレ肉を鶏もも肉に代えると、**チキンカツ**になります。

白身魚の切り身(1切れ約100gのもの・6切れ)を半分に切って、ヒレカツと同様にすると**白身魚のフライ**ができます。

大正えびまたはブラックタイガー(12尾)に、すりおろしたにんにくをまぶしてから衣をつけて加熱すると**えびのガリックフライ**になります。

煎りパン粉の作りかた

フライパンにパン粉とオリーブオイルを入れ、中火で煎ります。こがさないように途中でこまめにゆすって煎ります。



きすのヘルシー天ぷら

仕上がり調節 **弱**

加熱時間の目安 約22分
カロリー(1個分) 約80kcal

材料(10個分)

きす(開いたもの)..... 8尾(約200g)
小麦粉(薄力粉)..... 大さじ1強
卵(ときほぐす)..... ½個
天かす..... 約50g

作りかた

- 天かすをビニール袋に入れ、めん棒で細かく砕きます。
- きすに小麦粉、卵、①の順につけます。
- 角皿にのせた焼網に②を並べて上段に入れ **ヘルシー揚げもの** (1度押し) **弱** で加熱します。

〔ひとくちメモ〕

きすは、えび、いか、あなごなどに代えてもよいでしょう。

5mm厚さに切ったれんこん、かぼちゃ、さつまいもなども同様に作れます。

ヘルシー揚げもののコツ

分量は

表示の分量の ½量～表示の分量です。(この分量以外のオート調理はできません。)

汁気は

衣をつける前の材料の汁気は、作りかたを参照して、ペーパータオルなどでふきとってください。

煎りパン粉は

衣にする煎りパン粉は多めに作り、冷凍しておくとう便利です。

パン粉以外の衣は

天かすなどの衣は、細かく砕いた方が、材料にまんべんなくきれいにつきます。

オリーブオイルの代わりにサラダ油を使ってもよいでしょう。

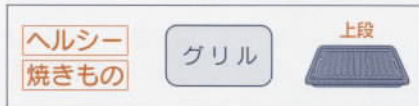
パン粉を煎らないで使う場合はそのままのパン粉をつけ、オリーブオイル(大さじ1強)をまんべんなくふりかけてから加熱します。ソフトな焼き色に仕上がります。

ヘルシー
揚げもの

料理編

ヘルシー 焼きもの (2度押し)

食品の余分な油を落とし、中は「しっとり」
表面は「こんがり」焼き上げます。



チキンのハーブ焼き

加熱時間の目安 約29分
カロリー(1枚分) 約400kcal

材料

- 鶏胸肉またはもも肉(皮つき) …… 2枚(約450g)
塩、こしょう …… 各適量
④ タイム、ローズマリー、マジョラムな
どのハーブ(生または乾燥品) …… 各少々

作りかた

- 鶏肉の厚みのあるところには切り目を入れて④をまぶします。
- 角皿にのせた焼網に、①の皮を上にして並べ **ヘルシー 焼きもの** (2度押し) で加熱します。

鶏手羽先のつけ焼き

仕上がり調節 弱

加熱時間の目安 約25分
カロリー(1本分) 約100kcal

材料

- 鶏手羽先 …… 6本(約360g)
④ しょうゆ …… 大さじ2
酒 …… 大さじ1

作りかた

- 鶏手羽先は、合わせた④に10～15分ほどつけて下味をつけます。
- 角皿にのせた焼網に、①の表を上にして並べ **ヘルシー 焼きもの** (2度押し) 弱 で加熱します。

【ひとくちメモ】

- 鶏手羽先は、2～8本を一度に加熱できます。



鶏手羽先のつけ焼き



豚肉の野菜ロール



チキンのハーブ焼き



豚肉の野菜ロール

仕上がり調節 弱

加熱時間の目安 約25分
カロリー(1個分) 約80kcal

材料(10個分)

- 豚ロース肉(薄切り) …… 10枚(250～300g)
④ しょうゆ …… 大さじ1
酒 …… 大さじ1
⑥ にんじん(7～8mmのせん切り) …… 100g
⑥ さやいんげん …… 100g

作りかた

- 豚肉は、合わせた④に5分ほどつけて下味をつけます。
- ⑥を合わせてラップで包み **ゆで野菜 6葉菜** で加熱し、10等分にしておきます。
- ①を1枚ずつ広げ②をそのの上のせて巻きます。
- 角皿にのせた焼網に、③の巻き終わりを下にして並べ **ヘルシー 焼きもの** (2度押し) 弱 で加熱します。

【ひとくちメモ】

- 豚ロース肉を牛肉にかえたり、にんじん、いんげんをえのきだけやグリーンアスパラガスなど好みの野菜にかえてもよいでしょう。

ピーマンの肉づめ

仕上がり調節 弱

加熱時間の目安 約25分
カロリー(1個分) 約60kcal

材料(12個分)

- ピーマン …… 6個
④ 玉ねぎ(みじん切り) …… ½個(約100g)
バター …… 大さじ½(約6g)
豚ひき肉(または合ひき肉) …… 200g
パン粉 …… 15g
⑥ 卵 …… 1個
塩 …… 小さじ½
こしょう …… 少々
小麦粉 …… 適量

作りかた

- 耐熱容器に④を入れ **レンジ700W** 約1分30秒 加熱して、あら熱をとります。
- ピーマンはへたを残したまま縦2つ割りにして種を除き、水気を切って内側に小麦粉をふります。
- ボールに⑥と①を入れ、よく混ぜ合わせて12等分し、②に詰めます。
- 角皿にのせた焼網に、③を並べ **ヘルシー 焼きもの** (2度押し) 弱 で加熱します。

ヘルシー焼きもののコツ

●分量は

チキンのハーブ焼きは、1～2枚です。枚数によって仕上がり調節を使い分けます。1枚は仕上がり調節 弱、この分量以外のオート調理はできません。

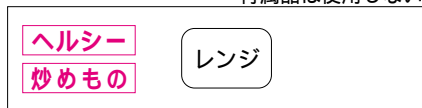
●加熱後、角皿を取り出すとき

傾けないようにしてください。メニューによっては脂や焼き汁が角皿上に落ち、たまることがあります。脂や焼き汁が多いメニュー(チキンのハーブ焼きなど)の場合、角皿上にペーパータオルを敷いて加熱すると汁がこぼれにくくなります。

ヘルシー炒めもの (3度押し)

油をほとんど使わずにレンジでヘルシー炒めもの。野菜やきのこをたっぷりを使いさらにヘルシーに。市販の合わせ調味料を使えばさらに簡単、ヘルシー。

付属品は使用しない



焼きそば

加熱時間の目安 約6分
カロリー(標準量)約430kcal

材料(標準量)(1~2人分)
焼きそば用めん(ソース付)..... 1袋
野菜ミックス(約250gのもの)..... 1袋
豚薄切り肉(ひと口大に切る)..... 50g
塩、こしょう..... 各少々

作りかた

- ① 深めの皿にめん、豚肉、野菜ミックスの順に入れ、ソース、塩、こしょうをかけ、ラップをします。
- ② **ヘルシー炒めもの**(3度押し)で加熱し、かき混ぜます。



牛肉とピーマンの細切り炒め (チンジャオロウスー)

加熱時間の目安 約5分
カロリー(標準量)約370kcal

材料(標準量)(2~3人分)

牛もも肉(細切り).....150g
A { ピーマン(種を取り、タテに細切り)..... 4個
 ゆでたけのこ(細切り)..... 50g
 しょうゆ..... 小さじ1
 オイスターソース..... 大さじ1
 酒..... 大さじ1
B { 砂糖..... 小さじ1
 鶏がらスープ(顆粒)..... 小さじ1
 片栗粉..... 小さじ1

作りかた

- ① 牛もも肉に軽く塩、こしょうをし、片栗粉小さじ1(分量外)をふり、よくまぶしておきます。
- ② 深めの皿に①と**A**、合わせた**B**を入れて軽く混ぜラップをします。
- ③ **ヘルシー炒めもの**(3度押し)で加熱し、かき混ぜます。

[ひとくちメモ]

②の代わりに市販のチンジャオロウスーの素(液状のもの約1/2袋)を使ってもよいでしょう。

牛もも肉の代わりに、豚肉を使ってもよいでしょう。

切った野菜は、しっかり水切りしておくとういでしょう。

市販の合わせ調味料も使えます。



手作りの調味料の代わりに市販の中華合わせ調味料を使うとより簡単に炒めものが出来ます。

掲載している食品のパッケージイラストは参考例です。



八宝菜

加熱時間の目安 約7分
カロリー(標準量)約420kcal

材料(標準量)(2~3人分)

A { 豚バラ肉(薄切り、ひと口大に切る) 50g
 えび(尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る)..... 4尾
B { 白菜(ひと口大のそぎ切り)..... 150g
 ねぎ(5mm幅の斜め切り)..... 50g
 ゆでたけのこ(薄切り)..... 50g
 しいたけ(そぎ切り)..... 2枚
 にんじん(薄切り)..... 25g
 さやえんどう(筋を取る)..... 4枚
C { 鶏がらスープ(顆粒)..... 小さじ2
 酒..... 大さじ1
 砂糖..... 小さじ1/2
 片栗粉..... 小さじ1
 ごま油..... 小さじ1/2
 塩、こしょう..... 各少々

作りかた

- ① **A**に軽く塩、こしょうをし、片栗粉小さじ2(分量外)をふり、よくまぶしておきます。
- ② 深めの皿に①と**B**、合わせた**C**を入れて軽く混ぜ、ラップをします。
- ③ **ヘルシー炒めもの**(3度押し)で加熱し、かき混ぜます。

[ひとくちメモ]

②の代わりに市販の八宝菜の素(液状のもの約1/2袋)を使ってもよいでしょう。切った野菜は、しっかり水切りしておくとういでしょう。

ヘルシー炒めものコツ

分量は表示の分量です。(この分量以外のオート調理はできません)

容器は少し深さのある陶磁器や耐熱性の皿を使います。

ラップをして耐熱温度が140以上のものを使います。

加熱が足りないときは**レンジ500W**で、様子を見ながら加熱します。

お菓子・パン



チーズチップス

付属品は使用しない

レンジ	700W	4分~
		4分30秒

カロリー 約340kcal

材料

スライスチーズ(4等分する)..... 3枚
 白ごま、黒ごま、パプリカ、青のり粉、
 ドライパセリ、スライスアーモンド、
 荒びきブラックペッパー、カ
 レー粉、桜えびなど..... 各少々

作りかた

- ① チーズに④の中から好みのものを選んでのせます。
- ② テーブルプレートにオープンシートを敷き、①のチーズを、間隔をあけて並べ **レンジ** 700W 4分~4分30秒 途中様子を見ながら、加熱します。

〔ひとくちメモ〕

型抜きで工夫をするときれいです。



べっこうあめ

付属品は使用しない

レンジ	700W	2~3分
-----	------	------

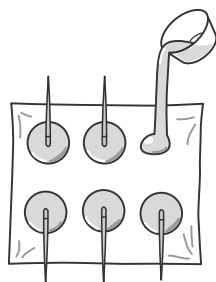
カロリー 約150kcal

材料

砂糖..... 大さじ4
 水..... 大さじ1

作りかた

- ① まな板にアルミホイルの表を上にして広げます。
- ② 小さな耐熱容器に砂糖と水を入れて **レンジ** 700W 2~3分 加熱し、少し黄色に色づいたら取り出します。
- ③ 熱いうちに②をアルミホイルの上に好みの大きさに流し、楊枝をつけます。冷めたらアルミホイルからはがして取ります。



大福もち

付属品は使用しない

レンジ	700W	30~50秒
-----	------	--------

カロリー(1個分) 約160kcal

材料・作りかた

切りもち1切れ(約50g)は水にくぐらせてから片栗粉を敷いた皿にのせ **レンジ** 700W 30~50秒 加熱します。
 ふくらんだもちの上にひと口大に丸めたあんをのせて包み込みます。



プリン

オープン	150	下段
	35~37分	

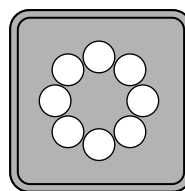
カロリー(1個分) 約140kcal

材料(直径6cm・高さ5cmのアルミ製プリン型8個分)
 カラメルソース

① 砂糖..... 60g
 水..... 大さじ2
 水..... 大さじ1
 卵液
 ② 牛乳..... カップ2
 砂糖..... 80g
 卵(ときほぐす)..... 4個
 バニラエッセンス..... 少々

作りかた

- ① 耐熱容器に①を入れ **レンジ** 500W 5~6分 様子を見ながら加熱し、カラメル色になったら水を加えます。(このとき、ソースが飛び散りますので注意してください)
- ② 型にバター(分量外)をぬり、①を小さじ1ずつ入れます。
- ③ 容器に②を合わせて入れ **レンジ** 200W 約2分 加熱し、かき混ぜて砂糖をときます。
 卵と合わせ、裏ごししてバニラエッセンスを加え、②の型に流し入れます。
- ④ 角皿に水カップ $\frac{1}{2}$ (分量外)をそそぎ、③をできるだけ中心に寄せて並べ、**下段**に入れ **オープン** 150 35~37分 蒸し焼きにします。あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やします。



クッキー いろいろ

お菓子
クッキー

オープン

下段



型抜きクッキー

加熱時間の目安 約24分
カロリー 約1270kcal

材料(角皿1枚分)

小麦粉(薄力粉)…………… 140g
バター(室温にもどす)…………… 70g
砂糖…………… 50g
卵(ときほぐす)…………… ½個
バニラエッセンス…………… 少々

作りかた

- ① バターはハンドミキサーで白くなるまでよく練り、砂糖を加えて、さらによく混ぜます。
- ② 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えます。
- ③ 小麦粉をふるいながら加え、木しゃもじでさっくりと混ぜます。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で約1時間休ませます。
- ④ 生地をラップの間にはさみ、めん棒で5mmの厚さにのばします。



- ⑤ 上のラップをはずし、直径3cmの型で抜き、アルミホイルを敷いた角皿に並べ、下段に入れ **お菓子 クッキー** (2度押し) で焼きます。



絞り出しクッキー

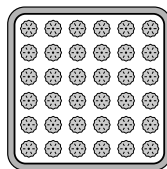
加熱時間の目安 約24分
カロリー 約1270kcal

材料(角皿1枚分)

小麦粉(薄力粉)…………… 120g
バター(室温にもどす)…………… 80g
砂糖…………… 40g
卵(ときほぐす)…………… 1個
バニラエッセンス…………… 少々
ドライフルーツ(小さく切ったもの)…………… 適量

作りかた

- ① 型抜きクッキー作りかた①~③の要領で作り、菊型の口金をつけた絞り出し袋に入れます。
- ② 角皿にアルミホイルを敷いて①を絞り出し、上にドライフルーツを飾って下段に入れ **お菓子 クッキー** (2度押し) で焼きます。



ロッククッキー

加熱時間の目安 約24分
カロリー 約1300kcal

材料(角皿1枚分)

小麦粉(薄力粉)…………… 120g
① ベーキングパウダー…………… 小さじ½
バター(室温にもどす)…………… 40g
砂糖…………… 40g
卵(ときほぐす)…………… 25g
スライスアーモンド…………… 60g

作りかた

- ① 型抜きクッキー作りかた①~③の要領で作りますが、バニラエッセンスの代わりにスライスアーモンドを加え、①を合わせてふるい入れて混ぜます。
- ② アルミホイルを敷いた角皿に大きじ1ずつこもりと落としていきます。
- ③ 下段に入れ **お菓子 クッキー** (2度押し) で焼きます。

クッキーのコツ

小麦粉を混ぜるとき
切るようにさっくりと混ぜ、練らないようにします。

生地がベタつくときは
ラップで包み、冷蔵庫でしばらく冷やしてから作ります。
打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当りが悪くなります。

生地のおおきさや厚みはそろえて
おおきさや厚みが違つと、焼き上がりにむらができます。

焼き上がったらすぐ取り出す
そのまま加熱室に置くと、余熱でこげすぎることがあります。

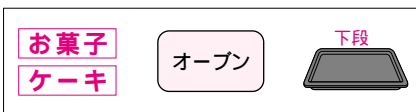
生地の保存は
冷蔵庫で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。ラップに包んで保存しておきます。

市販の生地を使うときは
生地の種類により焼けかたが違つので、39ページの加熱時間一覧表を参考に手動で様子を見ながら焼きます。

焼きむらが気になるときは
残り時間3~4分で角皿の前後を入れかえてさらに焼きます。



デコレーションケーキ(スポンジケーキ)



加熱時間の目安 約39分
カロリー 約1040kcal

材料(直径18cmの金属製ケーキ型1個分)
小麦粉(薄力粉)..... 90g
砂糖..... 90g
卵(卵黄と卵白に分ける)..... 3個
バニラエッセンス..... 少々
④ { 牛乳(室温にもどす)..... 小さじ2
バター..... 15g
ホイップクリーム..... 適量
くだもの、アーモンド..... 各適量

作りかた

- ① 型にバター(分量外)をぬって硫酸紙(ケーキ用型紙)を底と側面にぴったりと敷きます。④を合わせ **レンジ** 200W **約1分10秒** 加熱して溶かします。(直径18cmの場合、その他は右表を参照します。)
- ② ボールに卵白を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立てて砂糖を加え、ツノが立つまで泡立ちます。
(別立て法)



- ③ 卵黄を加えてさらに泡立ててからバニラエッセンスを加えます。
- ④ 小麦粉をふるい入れ、木しゃもで練らないように、さっくりと混ぜ、④を加えて手早く混ぜます。
- ⑤ 一気に型に流し入れ、型をトントンと軽く落として空気を抜き、角皿にのせて下段に入れ **お菓子 ケーキ** (1度押し)で焼きます。
- ⑥ 型ごと10~20cmの高さから落として焼き縮みを防ぎ、型から取り出して硫酸紙をはがします。充分に冷まし、クリームやくだものなどで飾ります。

共立て法の作りかた

- ② ボールに卵を割り入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立ちます。砂糖を加え、もったりするまで泡立てて(生地で「の」の字が書ける)からバニラエッセンスを加えます。作りかた④から同様にします。



ケーキのコツ

直径15~24cmのケーキが作れます。

材料	直径15cm	直径21cm	直径24cm	
小麦粉(薄力粉)	50g	120g	180g	
砂糖	50g	120g	180g	
卵	2個	4個	6個	
バター	10g	20g	30g	
牛乳	大さじ $\frac{1}{2}$	大さじ1	大さじ $1\frac{1}{2}$	
作りかた	①	約1分	約1分30秒	約2分
	⑤	お菓子 ケーキ		
	中	中	強	
加熱時間の目安	約39分	約39分	約48分	

加熱室が熱いときは **オープン** **グリル** 使用後で、加熱室が熱いと焼き色が濃いめになります。

ケーキの型は 金属製で側面は止め金などのないフラットなものを使います。

卵やボールはあたためると泡立ちやすくなります。

卵白の泡立ては充分に泡立ての目安は、泡立て器がハンドミキサーで生地を持ち上げた跡がピンとツノが立ったようになるまでです。

良好な仕上がりは きめがそろっていてふくらみがよい。



スポンジケーキ作りのポイント

断面				
状況	ふくらみが悪い 全体にきめ(目)がつかまっている 固くしまっている	ふくらみが悪い ぼそぼそしている きめがあらく、粉がダマになって残っている	表面に目立つツワがある 全体にきめがあら 中央部が沈む	部分的に目のつまったところがある ふくらみやきめにむらがある
原因	卵の泡立てかたが足りない 粉やバターを入れた後に混ぜすぎて、卵の泡がつぶれた(切るように混ぜる) 生地を長時間放置した 砂糖の量が少なかった	小麦粉の混ぜかたが足りない 小麦粉をふるっていない	きちんと空気抜きをしていない ボールに残っている泡の消えた生地を、型の中央に入れた(端の方へ入れる) 小麦粉の量が少なかった 粉やバターを入れた後に混ぜすぎて卵の泡がつぶれた(切るように混ぜる)	溶かしバターが均一に混ざっていない(バターが熱いうちに混ぜること)



シフォンケーキ

付属品は使用しない

オープン	150
	54~58分

カロリー 約1600kcal

材料(直径20cmの金属製シフォン型1個分)

① 小麦粉(薄力粉)…………… 100g
 ベーキングパウダー …… 小さじ½
 卵黄 ……………… 4個分
 卵白 ……………… 5個分
 塩 ……………… ひとつまみ
 砂糖 ……………… 100g

② 水…………… 70mL
 レモン汁…………… 大さじ1
 レモンの皮(すりおろす)…………… 1個分
 サラダ油…………… 60mL

(1mL = 1cc)

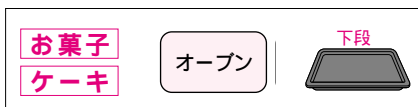
作りかた

- ① ボールに卵黄と砂糖½量を入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまでよく練り、②を順に加えて混ぜます。サラダ油を少しずつ加えながら、さらに混ぜて①をふるい入れ、ハンドミキサーの低速で、なめらかになるまで混ぜます。
- ② ボールに卵白と塩を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立ててから残りの砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てます。
- ③ ①に②の½量を加え、ハンドミキサーで混ぜ、残りは木しゃもじでさっくりと混ぜて型に入れ、型を軽く落して泡を抜き、テーブルプレートに置き **オープン** **150** **54~58分** 焼きます。
- ④ 型をさかさにし、完全に冷ましてからパレットナイフなどを、型とケーキの間にいれ、ていねいにはずします。

【ひとくちメモ】

シフォン型にはバターをぬらないで使います。
 表面にフッ素やシリコンが施されている型では上手に作れません。
 焼いている途中で大きくふくらみ、表面の焼き色が気になるときは、残り時間5~8分で表面にアルミホイルをかぶせさらに焼きます。

チーズケーキ



仕上がり調節 強

加熱時間の目安 約48分
 カロリー 約1500kcal

材料(直径18cmの金属製ケーキ型1個分)

クリームチーズ…………… 200g
 バター…………… 30g
 卵(卵黄と卵白に分ける)…………… 2個
 粉砂糖…………… 50g
 小麦粉(薄力粉)…………… 25g
 生クリーム(室温にもどす)…………… 30mL
 レモン(皮はおろし、汁と混ぜる)… 大さじ1弱

(1mL = 1cc)

作りかた

- ① 型にバター(分量外)をぬって硫酸紙(ケーキ用型紙)を底と側面にぴったりと敷きます。



- ② ボールにクリームチーズを入れ **レンジ** **200W** **2分30秒~3分** 途中かき混ぜながらクリーム状になるまで加熱し、卵黄を加えて木しゃもじでよく混ぜます。



- ③ バターは容器に入れ **レンジ** **100W** **約1分** 加熱してやわらかくしたものを②に練り込み、粉砂糖½量と小麦粉を合わせてふるい入れ、ダマにならないように混ぜ、生クリームとレモンを加えます。



- ④ 別のボールに卵白を入れて、軽く泡立て、残りの粉砂糖を入れ、ツノが立つまで泡立て、③に2回に分けて加え、さっくりと混ぜます。



- ⑤ ④を型に入れ、型を軽く落として表面を平らにし、角皿にのせて **下段** に入れ **お菓子 ケーキ** (1度押し) **強** で焼きます。あら熱がとれたら型に入れたまま冷蔵庫で冷やして型からはずします。



ロールケーキ

オープン	170℃	下段
予熱	約14分	

予熱の目安時間 約9分
カロリー 約820kcal

材料(角皿1枚分)

小麦粉(薄力粉)..... 60g
砂糖..... 60g
卵(ときほぐす)..... 3個
バニラエッセンス..... 少々
④ 牛乳..... 大さじ1
④ バター..... 15g
あんずジャム(粒のあるものは裏ごす)… 適量

作りかた


- 角皿に薄くバター(分量外)をぬり、硫酸紙(ケーキ用型紙)を敷きます。④を合わせ **レンジ** 200W 約1分30秒加熱し、溶かします。
- 卵をハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、もったりするまで十分に泡立て、バニラエッセンスを加えて混ぜます。小麦粉をふるい入れ、木しゃもじでさっくりと混ぜ④を加えて手早く混ぜます。
- ①に②を流し込み、底をたたいて表面を平らにします。
- オープン**(2度押し) **予熱** にし、170℃にして、焼き時間 **約14分** セットしてスタートします。予熱終了音が鳴ったら③を **下段** に入れて焼きます。
- 焼き上がったらふきんの上に角皿を返し、硫酸紙をはがして焼き色のついてる面を上にしてあら熱をとります。
- 生地を裏返してナイフで1~2cm間隔にすじをつけ、巻き終わりを2cm残してあんずジャムをぬり、手前から巻き、巻き終わりを下にしてしばらくおいてから切ります。

【ひとくちメモ】

- 焼きむらが気になるときは残り時間2~3分ぐらいで角皿の前後を入れかえてさらに焼きます。



パウンドケーキ

オープン	150℃	下段
	54~58分	

カロリー 約1730kcal

材料(19×8.5×6cmの金属製パウンド型1個分)

④ 小麦粉(薄力粉)..... 100g
④ ベーキングパウダー..... 小さじ½
砂糖..... 80g
バター(室温にもどす)..... 100g
卵(ときほぐす)..... 2個
バニラエッセンス..... 少々
レーズン、アンゼリカ、チェリーなどのドライフルーツ(細かくきざみ、ラム酒大さじ1につけたもの)..... 60g

作りかた


- 型にバター(分量外)をぬって硫酸紙(ケーキ用型紙)を敷きます。
- ボールにバターを入れ、ハンドミキサーで練り、砂糖を2回に分けて加え、よく混ぜ、バニラエッセンスを加えます。卵を少しずつ加えながら混ぜ、ドライフルーツを加えて木しゃもじで混ぜ合わせます。④を合わせてふるい入れ、練らないようにして混ぜます。
- ②を型に入れ、型を軽く落して生地を詰め、生地の中央をくぼませて表面をならし、角皿にのせて **下段** に入れ、 **オープン** 150℃ 54~58分 焼きます。

【ひとくちメモ】

- ドライフルーツの代わりに、薄切りのバナナ(約100g)ときざんだチョコレート(約30g)を加えてチョコバナナケーキにしてもよいでしょう。



マドレーヌ

オープン	160℃	下段
	30~32分	

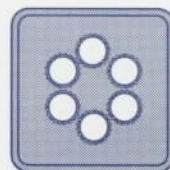
カロリー(1個分) 約150kcal

材料(直径10cmの金属製マドレーヌ型6個分)

④ 小麦粉(薄力粉)..... 80g
④ ベーキングパウダー..... 小さじ½
砂糖..... 60g
バター..... 60g
卵(ときほぐす)..... 小2個(80g)
⑤ レモン汁..... 小さじ2
⑤ レモンの皮(すりおろす)..... ½個分

作りかた

- 型にバター(分量外)をぬって型紙を敷きます。
- バターは容器に入れ **レンジ** 200W 3~4分 加熱します。
- 卵をハンドミキサーで七分通り泡立て、砂糖を加え、もったりするまで泡立てます。⑤を加えて混ぜ、④をふるい入れ木しゃもじで練らないように混ぜ、②を加えて手早く混ぜます。
- ③を型に分け入れ、角皿に並べます。




- ④を **下段** に入れ **オープン** 160℃ 30~32分 焼きます。

【ひとくちメモ】

- とかしバターはあたたかいものを使います。



シュークリーム

オープン 180 42~46分  下段

カロリー(1個分) 約150kcal

材料(9個分)

小麦粉(薄力粉、ふるっておく)

- 40g
- ① バター(3~4個に切る)..... 40g
- ② 水..... 100mL
- 卵(ときほぐす)..... 約3個
- カスタードクリーム..... 適量
- ホイップクリーム、粉砂糖..... 各適量

(1mL=1cc)

作りかた

① 深めの耐熱容器に①を入れ、小麦粉小さじ1をふるい入れ、おいをしないで **レンジ700W** **6~7分** 加熱します。

② 材料の飛び散りに注意して残りの小麦粉を一度に加え、木しゃもじでよく混ぜて **レンジ700W** **約1分10秒** 加熱します。



⚠ 注意

バターと水を加熱するとき飛び散ることがあります。

深めの耐熱容器を使い、バターは3~4個に切って水と一緒に入れて、必ず小麦粉小さじ1をふり入れて加熱すると飛び散りをふせぐことができます。

バターを大きなかたまりのまま加熱すると飛び散ります。

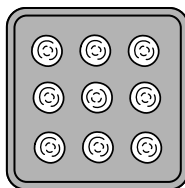
③ 卵を $\frac{1}{3}$ 量加え、よく混ぜてもち状に練り上げます。



④ 残りの卵を少しずつ加えよく練ります。木しゃもじで生地をすくい上げたとき、2~3秒後にゆっくり落ちてくる固さになるまで練ります。



⑤ 直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れます。アルミホイルを敷いた角皿に薄くバター(分量外)をぬり、直径3~4cmの大きさを9個絞り出し、表面に霧を吹きます。



⑥ ⑤を下段に入れて **オープン** **180** **42~46分** 焼きます。

⑦ 焼き上がったらすぐにアルミホイルからはずし、充分に冷ましてから切り目を入れてカスタードクリームとホイップクリームを詰め、仕上げに粉砂糖をふります。



カスタードクリーム

付属品は使用しない

レンジ700W 4~5分

カロリー 約670kcal

材料(シュークリーム9個分)

- 牛乳..... カップ1
- 小麦粉(薄力粉)..... 大さじ1
- ① コーンスターチ..... 大さじ1
- 砂糖..... 40g
- 卵黄(ときほぐす)..... 2個分
- ② バター..... 25g
- ③ バニラエッセンス..... 少々

作りかた

① 深めの容器に①を合わせて入れ、牛乳を少しずつ加えながら泡立て器でかき混ぜます。

② ①に卵黄を少しずつ加えてよく混ぜ **レンジ700W** **4~5分** 途中よくかき混ぜながら加熱します。手早く②を加えて混ぜ、冷まします。

【ひとくちメモ】

加熱直後はやわらかめでも、冷めると固さがでてきます。

シュークリームのコツ

バターと水は充分に沸とうさせる沸とうが足りないと焼き色が濃く、ふくらみが悪くなります。

卵は生地の熱いうちに混ぜる生地が冷めてくると卵の入る量が少なくなり、上手に焼き上がりません。

加える卵の量は少なすぎると、形が小さく、焼き色も濃くなります。逆に多いとふくらまず、平べったい仕上がりになります。

生地に霧を吹く表面の乾燥をふせぎ、割れ目をきれいに作り、ふくらみをよくします。

卵を混ぜるときハンドミキサーの低速を使うと生地が簡単に作れます。



バターロール(ロールパン)

オープン	170	下段
予熱	15~17分	

予熱の目安時間 約9分
 カロリー(1個分) 約120kcal

材料(9個分)

- ① 小麦粉(強力粉)..... 200g
 砂糖..... 大さじ2½
 塩..... 小さじ½
 ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)
 小さじ1(約2.5g)
- ② ぬるま湯(約40℃)..... 30~50mL
 卵(ときほぐす)..... ½個(約25mL)
 牛乳(室温にもどす)..... 70mL
 バター(室温にもどす)..... 30g
 つやだし用卵
- ③ 卵..... ½個
 塩..... ひとつまみ
- (1mL = 1cc)

作りかた

① ボールに①とドライイーストをふるい入れ、②を加えて手で軽く混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにします。

② 生地がべつつかなくなり、ボールからくると離れるようになるまでよくこねます。

③ 台にたたきつけてのぼしたり、半分に折って押し
 たりしながら
 約15分こね、
 生地を丸めます。



④ バター(分量外)を薄くぬったボールに入れ、霧を吹き、ラップか固く絞ったぬれぶきんをかけます。

角皿にのせて
 下段に入れ、
 オープン 発酵
 50~60分 発酵
 させます。



⑤ 生地が2~2.5倍に発酵したら指に小麦粉をつけ、生地の中央を刺してみ、指の穴がそのまま残れば発酵は充分です。



⑥ ボールをふせて生地を取り出し、手で軽く押し、中のガスを抜きます。



⑦ 生地をスケッパー(または包丁)で9個(1個約42g)に切り分けます。手でちぎると生地がいたんでふくらみが悪くなります。



⑧ 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかなようになるように丸めます。

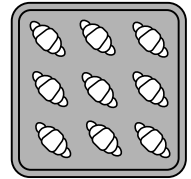


⑨ 丸めた生地をのし台に並べ、固く絞ったぬれぶきんをかけて生地の温度が下がらないようにして約20分休ませます。(ベンチタイム)

⑩ 生地を手のひらにはさみ、すり合わせるようにしながら円すい形にし、さらにめん棒で細長い三角形にのぼします。



⑪ 三角形の底辺からクルクルと巻き、バター(分量外)を薄くぬった角皿に巻き終わりを下にして並べます。



⑫ 生地に霧を吹き、下段に入れオープン 発酵 25~35分 生地が2~2.5倍になるまで発酵し、表面につやだし用卵を薄く、ていねいにぬります。

⑬ オープン(2度押し) 予熱 にし、170℃にして、焼き時間 15~17分 セットしてスタートします。予熱終了音が鳴ったら⑬を下段に入れて焼きます。

[ひとくちメモ]

作りかた①の材料を全部もちつき機に入れ、8~10分練ると生地が簡単に作れます。この場合、ぬるま湯は20~25℃まで冷まして使います。

バターロールのコツ

牛乳は室温にもどして冷蔵室から出したての冷たいものを使うと、ふくらみが悪くなります。

こね上げた生地の温度25~27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは、多少低めにします。

発酵の仕上がり具合はイーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足のときは、様子を見ながら時間を追加してください。

生地が乾燥しないように固く絞ったふきんをかけたり、霧を吹いたり湿り気をあたえます。表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。

生地の扱いはていねいに手のひらで軽く扱います。ちぎったり、形が悪くやり直したりすると、生地がいたんでふくらみが悪くなります。

つやだし用卵は薄く、ていねいになでるようにして表面にぬります。たっぷりぬると角皿に流れ落ち、パンの底がこげてしまいます。

発酵しすぎたパン生地はきれいにふくらみません。ピザや揚げパンにするとよいでしょう。

パンをおいしく保存するにはあら熱がとれたらポリ袋に入れておきます。すぐ食べないときは1個ずつラップで包み、冷凍室で保存します。食べる時はラップをはずし1個あたりレンジ500W 20~30秒加熱します。



ピザ

オープン	180℃ 28~32分	上段
------	----------------	----

カロリー(1枚分) 約1460kcal

材料(直径26cmのピザ1枚分)

小麦粉(強力粉).....	150g
砂糖.....	約8g
塩.....	小さじ $\frac{1}{2}$ (約3g)
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの).....	小さじ1(約3g)
ぬるま湯.....	40mL
牛乳(室温にもどす).....	75mL
バター(室温にもどす).....	5g
ピザソース(市販のもの).....	適量
玉ねぎ(薄切り).....	大 $\frac{1}{4}$ 個(約75g)
ベーコン(たんざく切り).....	50g
サラミソーセージ(薄切り).....	8枚
ピーマン(輪切り).....	2個
マッシュルーム缶(スライス).....	小 $\frac{1}{2}$ 缶(約25g)
スタッフドオリーブ(薄切り).....	4個
ナチュラルチーズ(細かくきざんだもの).....	100g
塩、こしょう.....	各少々

(1mL=1cc)

作りかた

- 56ページ バターロール の作りかた①~⑤の要領で生地を作ってガス抜きし2等分にして丸め、固く絞ったふきんをかけて20~30分休ませます。(ベンチタイム)
- 角皿にアルミホイルを敷き、サラダ油(分量外)を薄くぬります。
- 打ち粉をしたのし台でそれぞれ直径26cmくらいにのばして角皿にのせ、ぴったりと敷きます。
- ピザソースをぬり、Ⓐを2等分して並べて軽く塩、こしょうをし、チーズとオリーブを全体に散らします。
- 角皿を上段に入れて **オープン** **180℃** **28~32分** 焼きます。



イギリスパン

付属品は使用しない

オープン	170℃ 50~54分
------	----------------

カロリー(1個分) 約940kcal

材料(19×10×8.5cmの金属製パウンド型1個分)

小麦粉(強力粉).....	220g
砂糖.....	小さじ4
塩.....	小さじ1弱(約4g)
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの).....	小さじ2弱(約5g)
ぬるま湯.....	130~150mL
バター.....	10g

(1mL=1cc)

作りかた

- 56ページ バターロール の作りかた①~④の要領で生地を作り **オープン** **発酵** **50~60分** 発酵させます。
- ガス抜きし、スクッパーで3等分して丸め、固く絞ったふきんをかけて20~30分休ませます。(ベンチタイム)
- タテ20cm、ヨコ10cmの長方形にのばしてタテの方から巻き、巻き終りを下にして両端をげんこつで軽くたたき、形をととのえます。
- バター(分量外)をぬった型に並べ霧を吹き、角皿にのせて下段に入れ **オープン** **発酵** **30~40分** 発酵させます。
- ④をテーブルプレートに置き **オープン** **170℃** **50~54分** 焼きます。



オニオンロール

オープン	170℃	下段
予熱	約16分	

予熱の目安時間 約9分

カロリー(1個分) 180kcal

材料(9個分)

バターロール生地	
(材料・作りかたは56ページ参照)	
玉ねぎ(薄切り).....	50g
ベーコン(細切り).....	20g
こしょう、ナツメグ.....	各少々
マヨネーズ、粉チーズ.....	各適量

作りかた

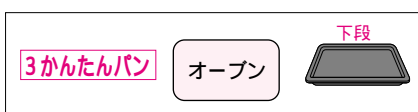
- 56ページ バターロール の作りかた①~⑥を参照して生地を作り、2つに切り分けて丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけて約20分休ませます。(ベンチタイム)
- 軽くガス抜きし、それぞれをめん棒で25×25cmにのばします。
- 玉ねぎとベーコンにこしょうとナツメグをふって混ぜ合わせ、生地の上にのせます。
- 手前からクルクルと巻き、巻き終わりをしっかり止め、9等分に切ります。薄くバター(分量外)をぬった角皿に並べ、霧を吹いて下段に入れ **オープン** **発酵** **25~35分** 発酵させ、上にマヨネーズをぬり、粉チーズをふります。
- オープン** (2度押し) **予熱** にし、**170℃** にして、焼き時間 **約16分** セットしてスタートします。予熱終了音が鳴ったら④を下段に入れて焼きます。

レンジで発酵

PAM発酵

パン生地作り

加熱室をヒーターであたためずに生地を直接、ソフトな電波(高周波)で加熱して発酵させるので、手軽に短時間でパン作りが楽しめます。



レンジで発酵

かんたんパン(シンプルパン)

加熱時間の目安 約28分
 カロリー(1個分) 約70kcal

材料(9個分)

- ① 小麦粉(強力粉)..... 150g
- ② 砂糖..... 大さじ1(約9g)
- ③ 塩..... 小さじ1/2(約1.6g)
- ④ ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)..... 小さじ1(約2.5g)
- ⑤ 水..... 90~100mL
- ⑥ バター..... 大さじ1(約13g)

(1mL=1cc)

作りかた

① ポリ袋に①とドライイーストを入れて混ぜ合わせます。

② バターを容器に入れ **レンジ** 500W 約30秒 加熱して溶かし、水を加えます。

③ ②を①に入れて10分間こねます。

この時、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単に両手でこねることができます。



④ テーブルプレートの中央に③の生地をのせ **PAM 発酵** (レンジ)で 8~10分 一次発酵させます。



⑤ のし台に少し打ち粉(強力粉)をして、生地を袋から取り出します。

⑥ 生地を軽く押して中のガスを抜き、スッパーパーまたは包丁で9個(1個約30g)に切り分けます。



⑦ 生地を手のひらで丸めてオープンシートを敷いたテーブルプレート(写真参照)に並べます。



⑧ 生地に霧を吹き **PAM 発酵** (レンジ)で 8~10分 二次発酵させます。



⑨ 発酵が終わったら、生地をのせたオープンシートの両端を引いてすべらせながら角皿にのせ、**下段**に入れ **3かんたんパン** で焼きます。



かんたんパンのコツ

1回の分量は表示の分量です。手軽にかんたんに、短時間で作れる最適分量です。

使えるポリ袋は25×35cmほどの大きさで、電子レンジで使える半透明の袋が適していますが、透明なポリ袋でもよいでしょう。穴のあいていないことを確認してから使いましょう。

こね上げの目安は粉のかたまりがなく、生地が袋から離れて1つになるのが目安です。

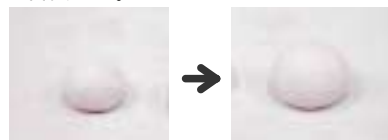


発酵の仕上がり目安は室温やイーストの種類によって多少違ってきます。一次発酵は生地が網目状になり1.5~2倍になるのが目安です。



一次発酵

二次発酵は生地が2倍くらいになるのが目安です。



二次発酵

PAM 発酵 (かんたんパン)

料理編


パンいろいろ

レンジで

発酵

PAM発酵

ピザ・ミニピザ

オープン	170	上段
予熱	17~20分	

予熱の目安時間 約9分

カロリー(直径24cm・1枚分) 約1380kcal

材料 直径24cm 1枚分または直径13cmを4枚分)
かんたんパンの生地

(材料・作りかたは58ページ参照) … 1回分
マヨネーズ … 適量
にんにく(すりおろす) … 1片
アンチョビー(細かく切る) … 2~3枚
ゆで卵(5mm厚さに切る) … 1個
④ オリーブ(5mm厚さに切る) … 3~5個
ナチュラルチーズ(細かくきざんだもの) … 100g
オリーブオイル … 適量

作りかた

- かんたんパン 作りかた① ⑤ を参照して生地を作り、一次発酵します。発酵後、生地を軽く押してガス抜きをし、丸めます。(ミニピザを作るときは4等分して丸めます。)
- 角皿にオープンシートを敷き、上に生地をのせます。手にオリーブオイルをつけて生地を円形にのばします。
- 火の通りをよくするためにフォークで全体に穴を開けます。
- マヨネーズとにんにくを混ぜ合わせて生地にもり、④をのせてその上にチーズを散らします。
- オープン(2度押し)予熱にし、170にして、焼き時間 17~20分 セットしてスタートします。予熱終了音が鳴ったら④を上段に入れて焼きます。

〔ひとくちメモ〕

57ページのピザのソースや具(各 1/2量)やお好みのソース、具をのせてもよいでしょう。



ミニピザ

セサミパン

レーズンパン

レーズンパン

カロリー(1個分) 約80kcal

材料(9個分)

かんたんパンの生地
(材料・作りかたは58ページ参照) … 1回分
レーズン … 30g
グラニュー糖 … 適量

作りかた

- かんたんパン 作りかた①~③を参照して生地を作り、こねあがった生地レーズンを加えてよく混ぜます。
- かんたんパンの作りかた④~⑦を参照して一次発酵、ガス抜き、分割をして生地を丸めます。生地をキッチンバサミで十字の切り込みを入れ、切り口にグラニュー糖をかけます。
- かんたんパン⑧⑨を参照して二次発酵して焼き上げます。



〔ひとくちメモ〕

レーズンをくるみや小麦胚芽などに替えてもよいでしょう。

セサミパン

カロリー(1個分) 約90kcal

材料(9個分)

かんたんパンの生地
(材料・作りかたは58ページ参照) … 1回分
黒ごま … 20g

作りかた

- かんたんパン 作りかた①~③を参照して生地を作り、こねあがった生地にごまを加えてよく混ぜます。
- かんたんパンの作りかた④~⑦を参照して一次発酵、ガス抜き、分割をして生地を丸めます。
- 生地の表面に強力粉をまぶし、生地の真上に箸などの細い棒を置き下へ強めに押し込みます。オープンシートを敷いた角皿に並べます。
- かんたんパン⑧⑨を参照して二次発酵して焼き上げます。



かんたんパンのコツ

発酵の時間は

一次発酵は8~10分発酵させ、二次発酵で室温の変化を調節します。

	室温が10 以下	室温が25~30
二次発酵	12~20分	5~7分

生地が乾燥しないように分割や成形のときは固く絞ったぬれぶきんをかけたり、二次発酵のときは霧を吹きます。

生地の丸め(成形)かたは

なめらかな面を表にして切り口を中にかくすように丸め、裏側の開いている部分を指でつまんで閉じます。

パンの表面につやを出したいときは焼く直前に、生地の表面に塩少々を加えた溶き卵を薄くぬります。

PAM発酵
(かんたんパン)

料理編

レンジで 発酵

PAM発酵

ヨーグルト作り

健康食のヨーグルトは、おなかの調子をよくする活性菌がいっぱい。食べきりサイズの手作りヨーグルトはいつも新鮮です。



ヨーグルト

付属品は使用しない

PAM発酵
(レンジ) 60~90分

仕上がり調節弱

カロリー 約330kcal

材料(4人分)

牛乳(脂肪分3.0%以上のもの) … 500mL
ヨーグルト

(市販のプレーンタイプ) …… 50~100g
(1mL=1cc)

作りかた

① 使用するふたつきの耐熱性の容器は熱湯で殺菌し、乾かしておきます。

② 容器に牛乳を入れてふたをして **レンジ700W** **4~5分** 加熱し、約80ぐらいまであたためます。

③ 人肌ぐらいまで冷ました牛乳にヨーグルトを加え、かたまりが残らないようにスプーンなどでよく混ぜます。

④ ふたをして **PAM発酵(レンジ)弱** で約 **90分** 発酵させます。

⑤ 終了音が鳴ったら再び **PAM発酵(レンジ)弱** で **60~90分** 牛乳が好みのかたさに固まるまで発酵させます。

⑥ 加熱が終わったら、あら熱をとり、冷蔵庫で冷やします。

〔ひとくちメモ〕

お好みでジャムや果物を加えたり、カレーやタンドリーチキンなどに加えてもよいでしょう。



野菜サラダに

チーズ風 ヨーグルト

① 茶こしや網の上にガーゼまたはコーヒー用のフィルターを置き、手作りヨーグルト(適量)を入れて冷蔵庫で3~4時間放置し、水分を取ります。



ヨーグルトソース

材料(4人分)

手作りヨーグルト …………… 大さじ2
クリームチーズ…………… 40g
マヨネーズ…………… 大さじ1
塩…………… 適量

材料を混ぜ合わせ、お好みで塩を加え、サラダなどに。

ヨーグルト作りのコツ

1回の分量は牛乳の分量は500mLです。500mL以外の分量では加熱時間や発酵時間の調節が必要です。

容器はふたつきの耐熱性のものを使う直前に熱湯で殺菌をして、乾かしてから使います。スプーンやカップなども清潔なものを使います。

使用する牛乳は新鮮な普通牛乳で脂肪分3.0%以上のものを使います。低脂肪乳を使うと水っぽくなってしまいます。高温殺菌(120~140表示)した牛乳でも80ぐらいにあたためてから使ってください。乳酸菌は60以上になると死んでしまいます。ヨーグルトを加えるときの牛乳の温度に注意してください。

種菌(スターター)は市販されている新鮮なプレーンヨーグルト(無脂肪固形分9.5%、乳脂肪分3.0%のもの)を使います。

無脂肪固形分や乳脂肪分の違うものや、糖分、果肉などが入ったヨーグルトでは上手に作れません。

種菌の分量が多いほど作りやすくなります。

手作りのヨーグルトは種菌(スターター)として使わないでください。

でき上がりの目安は牛乳が固まったらできあがりです。手早くあら熱をとり、早めに冷蔵庫に入れてください。そのままにしておくと発酵が進み、酸っぱさが増します。

保存方法、保存期間は冷蔵庫に保存し、2~3日の間に食べきってください。

室温で発酵させるカスピ海ヨーグルトの発酵はできません。

レンジで 発酵 PAM発酵

納豆・甘酒作り



昔なつかしい甘酒や納豆もレンジ発酵で手作りにチャレンジ！
下ごしらえのおかゆや煮豆もレンジで調理ができるのでとても便利です。

納豆

付属品は使用しない

PAM発酵 (レンジ) 約180分

仕上がり調節 弱

カロリー 約670kcal

材料(4人分)

大豆 カップ1 (150g)
水 カップ3
納豆(市販のもの) 20g

作りかた

- ① 洗った大豆を、容器に入れ、たっぷりの水(分量外)に一晩つけておきます。
- ② ①の水を捨て、3カップの水を加えて、何度かかき混ぜ落としぶたとふたをし **レンジ700W** 8~10分 **レンジ200W** 約90分 リレー加熱します。再び **レンジ700W** 約1分、**レンジ200W** 60~90分 途中様子を見ながら2~3回ほどかき混ぜながらリレー加熱し、大豆が指でつぶせるやわらかさになるまで煮ます。
- ③ 煮汁が残っているときは捨てて、室温に冷まします。(ひきわり納豆を作る場合にはここできざみます。)
- ④ ③に納豆を入れ てかき混ぜます。
- ⑤ **PAM発酵(レンジ)弱**で約90分発酵させ、終了音が鳴ったらよくかき混ぜます。再び **PAM発酵(レンジ)弱**で約90分 途中かき混ぜながら発酵させます。
- ⑥ 加熱が終わったらあら熱をとり、冷蔵庫で冷やします。



甘酒

付属品は使用しない

PAM発酵 (レンジ) 約180分

仕上がり調節 強

カロリー 約440kcal

材料(4人分)

もち米 カップ½ (80g)
水 カップ3
板麴 80g

作りかた

- ① 大きくて深めの容器に洗ったもち米と水を入れ、ふたをして **レンジ700W** 約10分、**レンジ200W** 約30分 リレー加熱します。
- ② 60~55 くらいに冷まし、よくほぐした麴を入れて混ぜます。
- ③ **PAM発酵(レンジ)強**で約90分発酵させます。終了音が鳴ったら、かき混ぜます。再び **PAM発酵(レンジ)強**で約90分発酵させます。
- ④ 加熱が終わったらあら熱をとり冷蔵庫で保存し、あたためてから好みでしょうが汁少々(分量外)を加えて召し上がります。



納豆、甘酒のコツとポイント

1回の分量はそれぞれ表示の分量です。これ以外の分量では加熱時間や発酵時間の調節が必要です。

容器は大きくて深めのふたつきの耐熱性容器を使います。

発酵は **PAM発酵(レンジ)**を使います。納豆と甘酒はそれぞれ発酵温度が違います。上手に仕上げるためには納豆は仕上がり調節を**弱**に、甘酒は**強**に設定とそれぞれ使い分けます。(25ページ参照)

保存方法はそれぞれ発酵後は、あら熱がとれたら冷蔵庫で保存します。納豆は表面の乾燥を防ぐためにラップを落とし込みにして保存します。一日一回は清潔なスプーンや箸でかき混ぜてください。

納豆作りは発酵途中でかき混ぜる納豆菌は酸素を必要として発酵するので発酵途中で4~5回かき混ぜます。

保存期間は防腐剤などを使用していないため、4~5日の間に食べきってください。

種菌は手作りの納豆は使わないでください。市販の新鮮なものを使いましょう。市販の納豆菌(粉末や液体)による発酵は、日時がかかり即効性がないので、レンジ発酵には向きません。

(納豆・甘酒) PAM発酵

意外とかんたん

蒸し料理



豚肉とザーサイの蒸しもの

付属品は使用しない

レンジ700W 4~5分

カロリー(1人分) 約260kcal

材料(6人分)

豚薄切り肉…………… 200g
 ザーサイ(かたまり)…………… 100g
 しょうが汁…………… 小さじ1
 ④ 塩…………… 少々
 酒…………… 大さじ½
 片栗粉…………… 大さじ1
 卵白…………… ½個分
 ごま油…………… 小さじ½

作りかた

- ① ザーサイはひと口大の薄切りにし、水につけて軽く塩抜きしておきます。
- ② 豚肉もザーサイと同様にひと口大に切り、合わせた④で下味をつけ、表面に片栗粉、卵白をまぶします。
- ③ 皿に水気をきったザーサイと豚肉を1枚ずつ広げながら交互に並べ、ごま油をかけておいをします。
- ④ レンジ700W 4~5分 蒸します。



かんたん肉まん

付属品は使用しない

レンジ200W 5~6分

カロリー(1個分) 約150kcal

材料(6個分)

かんたんパンの生地
 (材料・作りかたは58ページ参照)…………… 1回分
 冷凍シューマイ(室温にもどしておく)…………… 6個

作りかた

- ① かんたんパン 作りかた①~⑦を参照して生地を作り、一次発酵、ガス抜きをし、6個(1個約45g)に切り分けて丸めます。
- ② 生地を丸くのばしてシューマイを包み、口をしっかりと止めます。
- ③ 深めの皿に2個を並べて霧を吹き、ラップをします。
- ④ テーブルプレートの中央に置き レンジ200W 5~6分 加熱します。加熱後はすぐにラップをはずし、残りも同様に加熱します。

〔ひとくちメモ〕

まんじゅうの閉じ口はしっかりと止めます。
 シューマイを冷凍のミートボールなどにかえてもよいでしょう。

ほうれん草と豆腐の水餃子

付属品は使用しない

レンジ500W 約4分

レンジ200W 約3分

カロリー(1個分) 約40kcal

材料(8個分)

餃子の皮の生地
 小麦粉(強力粉)…………… 30g
 小麦粉(薄力粉) 片栗粉…………… 各10g
 ④ お湯 80)…………… 30mL
 塩…………… 少々

餃子のたね

ゆでたほうれん草(細かくきざむ)…………… 70g
 木綿豆腐…………… ¼丁(50g)
 ねぎ、しょうが(各みじん切り)
 ……………… 各小さじ1弱
 干しいたけ(もどしてみじん切り)…………… 1枚分
 すりごま…………… 大さじ1
 しょうゆ…………… 小さじ1
 ごま油、塩…………… 各適量

(1mL = 1cc)

作りかた

- ① かんたんパン 作りかた①、③を参照し、ポリ袋に④を入れて2~3分間こね生地を作ります。
- ② ①を丸くまとめ、そのまま30分おいて休ませます。
- ③ 豆腐は皿にのせ レンジ700W 約30秒 加熱し、ペーパータオルなどで水気をきります。
- ④ ボールに③とたねの残りの材料を入れて混ぜ、8等分します。
- ⑤ ②の生地をまな板に移して、打ち粉(分量外の強力粉)をしながら8等分します。
- ⑥ 生地を手のひらで押して平らにしてから、めん棒で直径8cmくらいののばし、生地を中心に④のたねのをせ、ヒダをとりながら包みます。
- ⑦ 深めの皿に水カップ1(分量外)とごま油小さじ1(分量外)を入れ、餃子を並べます。
- ⑧ ラップを落とし込みにしてのせ レンジ500W 約4分、レンジ200W 約3分 リレー加熱します。

〔ひとくちメモ〕

たねは好みの野菜や肉、えびなどを使ってもよいでしょう。

素材がポイント

豆腐料理

豆腐のチーズケーキ

付属品は使用しない

レンジ700W 3～5分

レンジ500W 20～30秒

加熱時間の目安 約4分
 カロリー(1/8切れ分) 約120kcal

材料(直径21cmの金属製ケーキ型1個分)
 絹ごし豆腐……………1丁(約300g)
 砂糖……………80g
 ヨーグルト…………… $\frac{2}{3}$ カップ(150g)
 レモン汁……………大さじ1
 ⑦ { ゼラチン……………10g
 水……………大さじ4
 ⑧ { 生クリーム……………200mL
 砂糖……………20g
 ビスケット(市販のもの)……………12枚
 バター(室温にもどす)……………50g
 ブルーベリージャム……………適量

(1mL = 1cc)

作りかた

- 絹ごし豆腐は、ペーパータオルを敷いた皿の上に置き **レンジ700W** **3～5分** 加熱し、水分をよくきっておきます。
- ポリ袋にビスケットを入れ、めん棒などで細かく砕き、バターを混ぜしっとりさせます。
- 直径21cmのケーキ型にラップを敷き②のビスケットを底に敷き詰めます。その上にブルーベリージャムを全体に散らします。
- ⑦の分量の水にゼラチンをふり入れふやかします。
- ボールに①の豆腐と砂糖を入れ、泡立て器でなめらかなまでよくすり混ぜます。
- ⑤にヨーグルトとレモン汁を入れ、混ぜます。
- ④のゼラチンを **レンジ500W** **20～30秒** 加熱して溶かし、⑥に入れて混ぜ合わせます。
- 別のボールに⑧を入れ、泡立て器で六分立てにし、⑦を加えて混ぜ合わせます。
- ⑧を③の型に流し入れて、冷蔵庫で冷やし固めます。

〔ひとくちメモ〕

⑤で裏ごしをするとよりなめらかな仕上がりになります。
 ヨーグルトは手作りヨーグルトを使ってもよいでしょう。



マーボー豆腐

付属品は使用しない

レンジ700W 約2分・約2分

レンジ700W 約5分

加熱時間の目安 約9分
 カロリー(1人分) 約270kcal

材料(6人分)
 木綿豆腐……………1丁(350～400g)
 ④ { 豚挽き肉……………100g
 長ねぎ(みじん切り)…………… $\frac{1}{2}$ 本
 にんにく(みじん切り)……………小さじ1弱
 サラダ油……………大さじ1
 豆板醤……………小さじ1
 甜麺醬……………大さじ1強
 しょうゆ……………大さじ1
 酒……………大さじ2
 ⑤ { 中華風スープの素(顆粒)……………小さじ $\frac{1}{2}$
 水……………100mL
 片栗粉……………大さじ1
 ごま油……………小さじ1

(1mL = 1cc)

作りかた

- 木綿豆腐は、ペーパータオルを敷いた皿の上に置き、**レンジ700W** **約2分** 加熱し、よく水分をきってから、1.5cm角に切ります。
- 深めの容器に④の材料を入れて **レンジ700W** **約2分** 加熱します。
- ②に合わせた⑤を入れ、よくかき混ぜ、①を入れ **レンジ700W** **約5分** 加熱します。

〔ひとくちメモ〕

いろいろとして、出来上がりにあさつきを散らしてもよいでしょう。
 ごま油は調理後ふりかけてもよいでしょう。

油で揚げない揚げパン



かんたんカレーパン

3かんたんパン

オープン

下段

加熱時間の目安 約28分
 カロリー(1個分) 約120kcal

材料(9個分)
 かんたんパンの生地
 (材料・作りかたは58ページ参照)……………1個分
 市販のレトルトカレー……………1袋(約200g)
 ④ { 玉ねぎ(みじん切り)…………… $\frac{1}{4}$ 個
 小麦粉(薄力粉)……………大さじ1
 煎りパン粉(パン粉60g、オリーブオイル大さじ1で作る)……………適量
 (作りかたは47ページ参照)
 小麦粉(薄力粉)……………大さじ2
 卵(ときほぐす)……………1個

作りかた

- レトルトカレーを深皿に移し、④を加え、よく混ぜ合わせ **レンジ700W** **7～10分** 途中かき混ぜながら加熱し、冷めてから9等分しておきます。
- かんたんパン作りかた①～⑤を参照して一次発酵、ガス抜きをし、9個(1個約30g)に切り分け生地を丸めます。
- 楕円形にのばし①の具を包み、閉じ口をしっかり止めます。
- ③に小麦粉、卵、煎りパン粉の順につけオープンシートを敷いたテーブルプレートに並べ **PAM発酵**(レンジ)で **約8分** 二次発酵させます。
- かんたんパン作りかた⑨の要領でオープンシートごと角皿に移し、**下段** に入れ、**3かんたんパン** で焼きます。

豆腐料理・揚げパン

料理編

仕様

電	源	交流100V、 50Hz-60Hz共用
電子レンジ	消費電力	1,450W
	高周波出力	1,000W、700W、500W、200W相当、100W相当
	発振周波数	2,450MHz
グ	リル	消費電力1,330W (ヒーター1,280W)
オ	ープン	消費電力1,330W (ヒーター1,280W)
温度調節範囲		発酵、100~210℃、250℃ 250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り替わります。
外形寸法		幅483×奥行400×高さ330mm
加熱室有効寸法		幅295×奥行316×高さ220mm
質量(重量)		約13kg

- ※この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。
- ※高周波出力1,000Wは短時間高出力機能(最大3分間)です。この機能はオート調理のあたためなどの限定したメニューにのみ働きます。
- ※メニュー表示等の待機電力は、約2Wです。

お客様メモ

購入店名 ★後日のために記入しておいてください。
サービスを依頼されるときお役に立ちます。

電話 (- -)

ご購入年月日： 年 月 日

愛情点検



●長年ご使用のオープンレンジの点検を！

●オープンレンジの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後8年です。

ご使用の際
このようなことはありませ
んか

- 電源コードや差込プラグが異常に熱くなる。
- スタートキーを押しても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないときがある。
- こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や火花(スパーク)が出る。
- オープンレンジにさわるとビリビリと電気を感じることもある。
- その他の異常や故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、コンセントから差込プラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

このオープンレンジの製造時期は本体の右側面に表示されています。

株式会社 日立ホームテック 株式会社 日立ホーム&ライフソリューション

〒105 - 8410 東京都港区西新橋2丁目15番12号 電話(03)3502 - 2111

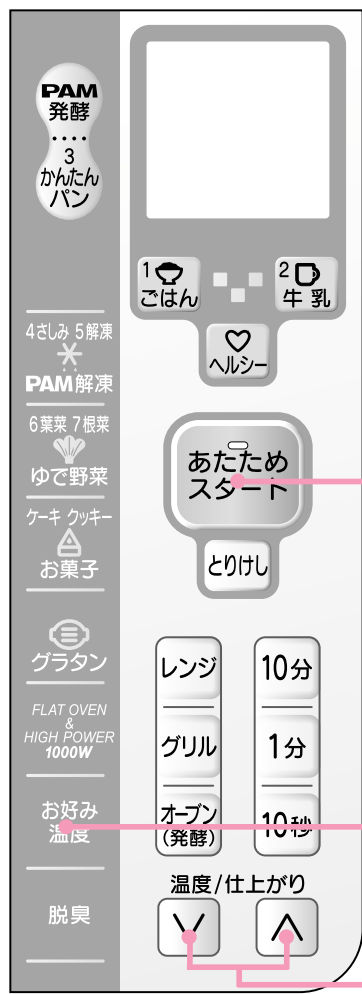
MRO-EXY3形について

本製品には **お好み温度** キーがついています。

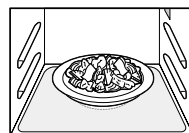
その他はクレットガイドをよくお読みになり正しくご使用ください。

(クレットガイドの操作部イラストはMRO-EX3で説明しています。)

お好み温度の使いかた



● 食品を入れる



(お総菜の場合)

① **お好み温度** キーを押す



② 温度調節キーを押して **お好み温度** を設定する

- 標準設定温度は75°Cに設定されています。5°C間隔で-10°Cから95°Cまで設定できます。
- スタートのランプが点滅します。



お好み温度を設定する

③ **スタート** キーを押す



途中から食品の現在温度の目安を表示します。(仕上り温度を50°C以上に設定した場合) →



- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- スタートキーのランプは消灯します。

終了音が鳴ったら **食品** を取り出す

表示が"終了"になり加熱が終了します。



お好み温度のコツ

●加熱室は冷ましてから使ってください。

グリル、オーブンの使用後は、加熱室が熱くなっています。加熱室が熱いと「E05」を表示して加熱できません。また「E06」を表示しない場合でも、調理終了後にテーブルプレートが熱いと赤外線センサーが食品の温度を正確にはかれないことがあり加熱不足になることがあります。ドアを開いて充分冷まして使うか、**レンジ700W**(加熱時間設定)で加熱してください。(26ページ参照)

●食品の仕上がり温度は、食品の形状や材質、使用する容器の形状や重さ、材質、季節(夏と冬)によって仕上がり設定温度と異なることがあります。

追加加熱をするときは **レンジ700W**(加熱時間設定)で様子を見ながら加熱します。(26ページ参照)

●レンジ出力は700Wです。