スチームモード ホットエアモード コンビモード

合計加熱調理時間 約4分

[1人分: 126kcal/ 食塩相当量: 0 g]

裏返さなくてもきれいに焼き上がるので、とってもお手軽!短時間でたくさん出来るので忙しいお正月にピッタリ。お雑 煮のお餅にも。



## 材料(11人分[1人分1個])

切り餅 11個 しょうゆ 適量 焼きのり 適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

11人分 [1人分1個]

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1(ステップ1)	ホットエアー	-	1分	300°C
1(ステップ2)	コンビ	0%	3分	300°C

## 作り方

- 1. 20mmのテフロン加工ホテルパン1枚に、切り餅を並べ、登録メニュー【設定1】で予熱後、加熱する。
- 2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、しょうゆを塗り、焼きのりを巻く。



- **및 調理ポイント ◆**多段で焼き上げることも可能。その際は、加熱時間を調節すること。
  - ◆もっと表面に焦げ目を付けたい時や、焼きムラがある場合は、バーナーで仕上げるとよい。

Copyright (C) 2016 HOSHIZAKI CORPORATION. All Rights Reserved.