

電気上火式焼物器 100V仕様 (MEK-A042U)

焼きりんご

投入段：下段

加熱時間：25～30分

トレイ1枚分目安：1個 (1個180g)

使用する備品：フルサイズトレイ (付属品：300×200×20)



写真

加熱前



加熱後



材料(1個分)

りんご (芯をくり抜く)	1 個	【トッピング】	
A グラニュー糖	15 g	バナナアイス	適量
バター (10gカット)	10 g	B シナモン	適量
はちみつ	5 g	チャービル	適量

作業手順

- ① 芯をくり抜いたりんごにAを順に入れ、アルミホイルを二重に巻く。
- ② ①をトレイにのせる。
※食材は中央にのせ、食材以上の面積の隙間を開けてください。
- ③ ②のトレイをトレイ受けにのせ、棚受けに差し込む。
- ④ 調理スタートスイッチ (赤) を押し、加熱を開始する。
- ⑤ 調理終了ブザー後、トレイ受けを引き出し、トレイを取り出す。
- ⑥ 器に盛付け、Bを順に盛付る。

調理のポイント

- ポーションサイズの目安
 - ・ 1個180gのりんごを調理する際の目安になります。
- 調理のポイント
 - ・ 電源を入れると予熱運転を開始します。トレイ受けを下段に差し込んでください。
※1日の初回の予熱は完了まで約15分かかります。
 - ・ 食材をトレイにのせる際、中央にのせ、食材以上の面積の隙間を開けてください。
 - ・ 好みの仕上がりに応じて、投入段、調理時間を調節してください。
 - ・ 調理終了後、自動的に予熱運転に切り替わりますので、トレイ受けを下段に差し込んでください。

