

小泉成器株式会社

KOIZUMI



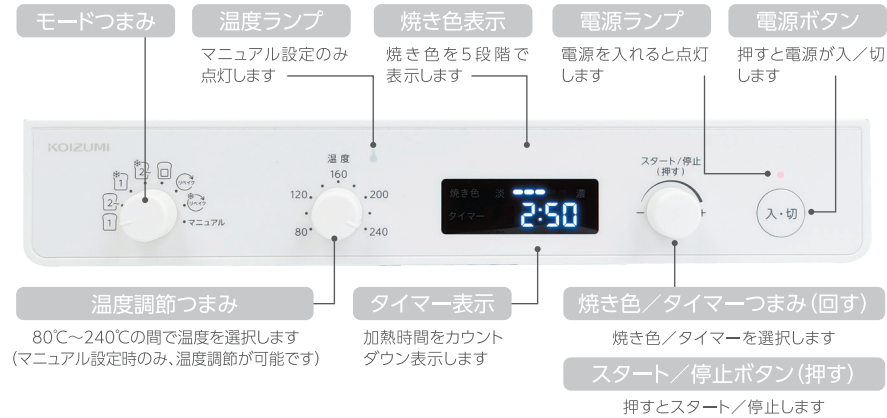
Oven Toaster Recipe Book

CONTENTS

- | | | | | | |
|---------------------|----|------------------|----|----------------|---------|
| ●使い方 | 1P | ●焼かないフレンチトースト | 5P | ●魚のホイル焼き | 9P |
| ●アップルシナモントースト | 2P | ●あんバタートースト | 6P | ●ミックスピザ | 10P |
| ●しらすチーズトースト | 3P | ●即席カレーパン | 7P | ●焼き芋 | 11P |
| ●アスパラとベーコンのトマトトースト | 4P | ●ミートソースドリア | 8P | ●リベイク&冷凍リベイク | 12P~14P |

使い方

●操作部



●マニュアルモード設定



食材の焼き方



- ①食材をセットし、庫内に入れる。
※1人分は中央に、2人分は並べて入れる。



- ②モードつまみを回してモードを選択し、レシピに合った焼き色に設定する。
※マニュアルは温度調節つまみを回して温度を設定する。



- ③スタート/停止ボタンを押して焼く。

⚠ 調理物の様子を見ながら使用してください。
また、取扱説明書やレシピの調理方法以外の目的で使用しないでください。

【詳しい使い方は取扱説明書をお読みください。】



アップルシナモントースト

材 料 (1枚分)

食パン……………1枚	シナモンパウダー……………少々
溶かしバター……………5g	バニラアイス……………適量
りんご(薄切り)……………1/8個	ミント……………適量
グラニュー糖……………小さじ1/2	

作り方

- ①食パンに溶かしバターを塗り、りんごをずらしながらのせ、グラニュー糖を全体にかける。
- ②トレイに①のをせ、庫内に入れ「調理トースト」に合わせ、焼き色「3」で焼く。
- ③うっすら焼き色がついたらシナモンパウダーをふりかけ、バニラアイス、ミントをのせる。



しらすチーズトースト

材 料 (1枚分)

食パン……………1枚	しらす干し…………… 15g
オリーブ油 …… 小さじ1/2	オリーブ油 …… 小さじ1/2
ピザ用チーズ…………… 20g	刻み海苔 …… 適量

作り方

- ① 食パンにオリーブ油小さじ1/2を塗る。ピザ用チーズ、しらす干しの順にのせ、オリーブ油を回しかける。
- ② トレーに①をのせ、庫内に入れ「調理トースト」に合わせ、焼き色「2」で焼く。
- ③ 焼き上がったらかき海苔を散らす。



アスパラとベーコンのトマトトースト

材 料 (1枚分)

食パン……………1枚
アスパラガス(斜め薄切り) …… 1本
ハーフベーコン(1cm幅) …… 1枚
ピザ用チーズ…………… 20g
粗挽き黒コショウ…………… 少々

【A】

・トマトケチャップ…………… 大さじ1
・オリーブ油…………… 小さじ1/2
・バジル(ドライ)…………… 少々

作り方

- ① ボウルに【A】を混ぜ合わせ、食パンに塗る。アスパラ、ベーコン、チーズをのせる。
- ② トレーに①をのせ、庫内に入れ「調理トースト」に合わせ、焼き色「2」で焼く。
- ③ 焼き上がったらかきコショウをふりかける。



焼かないフレンチトースト

材 料 (1枚分)

食パン(4枚切り) ……………	1枚	バニラエッセンス……………	少々
卵 ……………	1個	バター……………	5g
牛乳 ……………	80ml	【お好みで】	
砂糖 ……………	大さじ1	粉糖・メープルシロップ……………	適量

作り方

- ① バットに卵を割りほぐし、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを加えてよく混ぜ合わせる。
- ② 半分に切った食パンを浸し、途中で裏返しながらか全体にしっかり卵液を吸わせる。(約10分)
- ③ トレーにアルミホイルを敷いて②のをせ、小さくちぎったバターを全体にのせ、庫内に入れ「調理トースト」に合わせ、焼き色「4」でうっすら焼き色が付くまで焼く。
- ④ 焼き上がったら皿に盛り付け、粉糖、メープルシロップなどをかける。

調理ポイント 卵液でトレーがアルミホイルに付きやすいため、くっつかないアルミホイルを使用してください。



イングリッシュマフィンレシピ あんバタートースト

材 料 (2個分)

イングリッシュマフィン ……………	1個	バター(有塩)……………	6g
溶かしバター ……………	少々	【お好みで】	
薄切り餅(鍋用) ……………	2枚	きなこ……………	適量
ゆであずき……………	大さじ2		

作り方

- ① マフィンを手で半分に割り、溶かしバターを全体に塗り、餅をのせる。
- ② トレーに①のをせ、庫内に入れ「調理トースト」に合わせ、焼き色「1」で餅が膨らむまで焼く。
- ③ ゆであずきをのせて、仕上げにバターをのせる。お好みできなこをふりかける。



ロールパンレシピ 即席カレーパン

材 料 (2個分)

ロールパン……………2個	溶き卵…………… 1/2個分
レトルトキーマカレー …… 40g	生パン粉…………… 約40g

作り方

- ① ロールパンは1辺を残して横半分にスライスして、軽く上から押して厚みを潰しておく。
- ② パンの間にレトルトカレーを塗り広げ、パンをかぶせ、溶き卵、パン粉の順につける。
- ③ トレーに②のをのせ、庫内に入れ「調理トースト」に合わせ、焼き色「1」でパン粉に焼き色が付くまで焼く。

調理ポイント

ロールパンの厚みがあると焦げやすいため、少し潰してから焼きます。また、生パン粉を使用することで焦げずに焼き上がると同時にカリッと仕上がります。



マニュアルモードレシピ ミートソースドリア

材 料 (1人分)

【ミートソース】

合いびき肉……………50g
玉ねぎ(みじん切り)・1/8個
にんにく(みじん切り)・少々

【A】

・トマト缶……………50g
・ケチャップ………… 大さじ1/2
・ウスターソース 大さじ1/2
・砂糖…………… ひとつまみ
・塩…………… ひとつまみ
・コンソメ(顆粒) 小さじ1/2
・こしょう…………… 少々

温かいご飯…………… 130g
バター…………… 2g
塩…………… 少々
ピザ用チーズ…………… 30g

作り方

- ① 耐熱ボウルに玉ねぎ、にんにく、【A】を入れてよく混ぜ合わせ、ひき肉を加えて練らないように軽く混ぜ合わせる。ラップをしてレンジ「600Wー1分半」加熱する。
- ② 一旦取り出してかき混ぜ、再びラップをしてレンジ「600Wー1分半」加熱する。再度混ぜ合わせてラップを外してレンジ「600Wー1分」加熱をし、水分を飛ばす。
- ③ 温かいご飯にバターと塩を加えて混ぜ合わせ、耐熱皿に平らに盛る。②を中央にのせ、周りにピザ用チーズを散らす。
- ④ トレーに③のをのせて庫内に入れ、「マニュアル」に合わせ、「220℃ー5分」でチーズが溶けるまで焼く。



魚のホイル焼き

材 料 (2人分)

白身魚
(さけ、たら、さわらなど) …… 2切れ
塩・こしょう …… 少々
玉ねぎ(5mm厚さの輪切り) …… 4枚
えのき(軸をとる) …… 50g
しいたけ(軸を取る) …… 2枚

にんじん(細切り) …… 1/4本
キャベツ(太めのせん切り) …… 1枚(50g)
バター …… 10g
酒 …… 小さじ2
万能ネギ(小口切り) …… 少々
醤油・レモン(くし形切り) …… 適量
アルミホイル(40cm長さ) …… 2枚

作り方

- ① 魚に塩をふって10分ほどおき、水分がでてきたらキッチンペーパーでふきとり、こしょうをふる。
- ② アルミホイルを広げ、玉ねぎ、キャベツ、にんじんを広げ、①の魚、えのき、しいたけ、バターをのせて酒をふり、アルミホイルをかぶせて3か所空気が入らないようにしっかり口を閉じる。
- ③ トレーに②をのせて庫内に入れ、「マニュアル」に合わせ「220℃-15分」で焼く。
- ④ 万能ネギをちらし、お好みで醤油やレモンをかける。



ミックスピザ

材 料 (1枚分)

市販のピザ生地(直径21cm) …… 1枚
ピザソース …… 大さじ2
ピザチーズ …… 100g
ウィンナー(斜め薄切り) …… 2本

マッシュルーム(水煮) …… 25g
コーン(缶詰) …… 大さじ2
ピーマン(輪切り) …… 1個

作り方

- ① 市販のピザ生地にピザソースをまんべんなく塗り、ピザチーズの半量をのせる。
- ② ウィナー、マッシュルーム、コーン、ピーマンをバランスよくのせ、残りのチーズを散らす。
- ③ トレーに②をのせて庫内に入れ、「マニュアル」に合わせ、「230℃-約12~15分」でチーズが溶けるまで焼く。



焼き芋

材 料 (2人分)

さつまいも(直径約4cm) …… 2本

【お好みで】

バニラアイス・メープルシロップ・ナッツ

作り方

- ① さつまいもは水に濡らした後、軽く水分を拭き取り、アルミホイルで包む。
- ② トレーに①をのせて庫内に入れ、「マニュアル」に合わせ、「170℃-60分」竹串がスッと通るまで焼く。
- ③ 焼き上がったら包丁で縦に切り込みを入れて広げ、アイスをのせ、お好みで刻んだナッツを散らしてメープルシロップをかける。

調理ポイント

- ・レシピは直径4cm(1本200~230g)ほどのものを使用しています。
- ・直径が大きい場合には縦半分に切って焼いてください。

Rebake Menu

表面を焦がさず、まるで焼きたてのように温め直し!



カレーパン

分量：1個

リベイクモード …… 焼き色段階 3

※リベイク 冷凍リベイクモード …… 焼き色段階 5



バターロール

分量：2個

リベイクモード …… 焼き色段階 1

※リベイク 冷凍リベイクモード …… 焼き色段階 1



クロワッサン

分量：1個

リベイクモード …… 焼き色段階 1

※リベイク 冷凍リベイクモード …… 焼き色段階 1



たい焼き

分量：2個

リベイクモード …… 焼き色段階 4

※リベイク 冷凍リベイクモード …… 焼き色段階 5

※写真は盛り付けイメージです。 ※焼き加減や具材の種類、量は目安です。お好みに合わせて調節してください。



スコーン

分量：1個

リベイク 焼き色段階 2
リベイクモード ■■■□□□

※リベイク 焼き色段階 3
冷凍リベイクモード ■■■■□□



ベーグル

分量：1個

リベイク 焼き色段階 1
リベイクモード ■□□□□□

※リベイク 焼き色段階 2
冷凍リベイクモード ■■■□□□



ドーナツ

分量：2個

リベイク 焼き色段階 1
リベイクモード ■□□□□□

※リベイク 焼き色段階 1
冷凍リベイクモード ■□□□□□

※写真は盛り付けイメージです。 ※焼き加減や具材の種類、量は目安です。お好みに合わせて調節してください。



ピザパン

分量：1個

リベイク 焼き色段階 3
リベイクモード ■■■■□□

※リベイク 焼き色段階 4
冷凍リベイクモード ■■■■□□



フランスパン

分量：3切れ(厚さ2~3cm)

リベイク 焼き色段階 1
リベイクモード ■□□□□□

※リベイク 焼き色段階 1
冷凍リベイクモード ■□□□□□



イングリッシュマフィン

分量：1個

リベイク 焼き色段階 1
リベイクモード ■□□□□□

※リベイク 焼き色段階 3
冷凍リベイクモード ■■■■□□

※写真は盛り付けイメージです。 ※焼き加減や具材の種類、量は目安です。お好みに合わせて調節してください。