

KOIZUMI

小泉成器株式会社

*Hot Sandwich
Recipe Book*

CONTENTS

- | | | | |
|--------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| •各部の名称 …………… 2P | •たまごホットサンド …………… 5P | •ブルーベリークリームチーズホットサンド 7P | •しらす海苔チーズトースト …… 9P |
| •使い方 …………… 2~3P | •火腿チーズはちみつシナモンホットサンド 6P | •ピザトースト …………… 8P | •照り焼きチキントースト …… 10P |
| •チーズ入りHLTホットサンド 4P | •あんバターホットサンド …………… 7P | •エッグトースト …………… 8P | •バスクチーズケーキ風トースト 11P |

ホットサンドメッシュの各部名称



調理トーストでの使い方

—— トースターの網に食材が落ちるのを防ぎ、裏面も程よく焼けてサクサク食感に ——

①食材をセットする



上メッシュまたは下メッシュに食パンをおき、食材をのせる。2人分の場合は上メッシュと下メッシュを使用する。

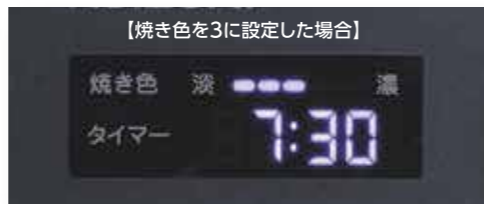
②庫内に入れる



1人分は中央に、2人分は並べて入れる。

! 調理物の様子を見ながら使用してください。

③メニューつまみを「調理トースト」に合わせ レシピに合った焼き色に設定し焼く



【しらす海苔チーズトースト】など軽く焼くものは焼き色を1~2に設定する。【ピザトースト】など程よく焼くものは焼き色を2~3に設定する。【エッグトースト】などしっかり焼くものは焼き色を4~5に設定する。

ホットサンドでの使い方

①食材をセットする



下メッシュに食パンをおき、溢れないように中央に寄せて食材をのせる。もう一枚の食パンをのせ、上メッシュを被せる。

②ホットサンドメッシュをロックする

! 仮止め位置のまま焼かないでください。



仮止め位置

スライドフックを押し込む

正規の位置

左右のスライドフックを仮止め位置に掛ける。上メッシュと下メッシュがずれていないことを確認したら、上メッシュを押さえながら左右のスライドフックを正規の位置にカチッと音が鳴るまで押し込む。

③庫内に入れ、メニューつまみを「ホットサンド」に合わせ焼く



食材に合わせて、好みの焼き色に設定する。

④ホットサンドメッシュのロックを外す



庫内から取り出し、ロックを外す。上メッシュを持ち上げ、ホットサンドを取り出す。

*****ホットサンドメッシュは大変熱くなっていますので必ずミトン等を使用して取り出してください。

【ワンポイント】

— パンとプレートがくっついてしまう場合 —



上メッシュと下メッシュのプレート斜線部に、キッチンペーパーにつけたバター(マーガリン)を薄く塗り広げてください。

*****塗りすぎるとバター(マーガリン)が垂れて発火する恐れがあります。

チーズ入りHLT ホットサンド

*HLT with cheese
Hot Sandwich*



材 料 (1人分)

食パン(8枚切り) …………… 2枚
ハム …………… 1枚
レタス …………… 10g
トマトの輪切り(幅5mmのもの) …… 1枚
スライスチーズ …………… 1枚

<オーロラソース>

ケチャップ …………… 小さじ1
マヨネーズ …………… 小さじ1

作り方

- ① レタスは食べやすい大きさにちぎる。ケチャップとマヨネーズを混ぜ合わせてオーロラソースを作る。
- ② 下メッシュに食パンを1枚おき、レタス・ハム・トマト・スライスチーズの順にのせ、オーロラソースをかける。もう1枚の食パンをのせ、上メッシュを被せてロックする。



- ③ メニューつまみを「ホットサンド」に合わせ好みの焼き色に設定して焼く。焼き上がったらミトン等を使用してロックを外し、食べやすい大きさに切り分ける。

たまご ホットサンド

*Egg
Hot Sandwich*



材 料 (1人分)

食パン(8枚切り) …………… 2枚
ゆで卵 …………… 1個
マヨネーズ …………… 15g
塩こしょう …………… 少々

作り方

- ① ボウルにゆで卵を入れてフォークでつぶしマヨネーズと塩こしょうを入れて混ぜ合わせる。
- ② 下メッシュに食パンを1枚おき、①を塗り広げる。もう1枚の食パンをのせ、上メッシュを被せてロックする。
- ③ メニューつまみを「ホットサンド」に合わせ好みの焼き色に設定して焼く。焼き上がったらミトン等を使用してロックを外し、食べやすい大きさに切り分ける。

ハムチーズ
はちみつシナモン
ホットサンド

*Ham cheese
Honey cinnamon
Hot Sandwich*



材 料 (1人分)

食パン(8枚切り) ……2枚
ハム ……1枚
スライスチーズ ……1枚
はちみつ ……20g
シナモン ……適量

作り方

- ① 下メッシュに食パンを1枚おき、ハムとスライスチーズをのせ、はちみつ、シナモンをかける。もう1枚の食パンをのせ、上メッシュを被せてロックする。
- ② メニューつまみを「ホットサンド」に合わせお好みの焼き色に設定して焼く。焼き上がったらミトン等を使用してロックを外し、食べやすい大きさに切り分ける。



あんバターホットサンド

材 料 (1人分)

食パン(8枚切り) …… 2枚 有塩バター …… 15g
あんこ …… 80g

作り方

- ① 下メッシュに食パンを1枚おき、あんこを塗り広げる。その上に5等分に切り分けたバターをのせる。もう1枚の食パンをのせ、上メッシュを被せてロックする。
- ② メニューつまみを「ホットサンド」に合わせ、お好みの焼き色に設定して焼く。焼き上がったらミトン等を使用してロックを外し、食べやすい大きさに切り分ける。



ブルーベリークリームチーズホットサンド

材 料 (1人分)

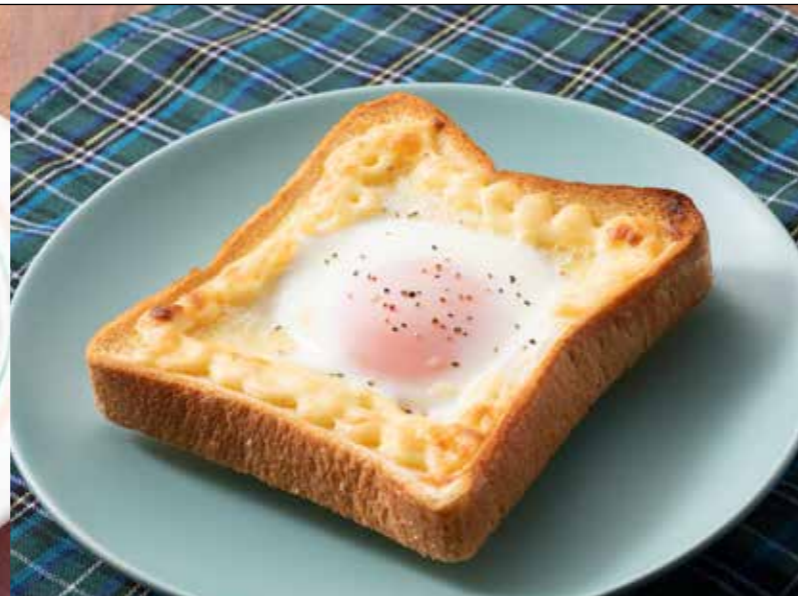
食パン(8枚切り) …… 2枚 クリームチーズ …… 36g
ブルーベリージャム …… 40g

作り方

- ① クリームチーズは常温に戻すか、ラップをして500Wの電子レンジで15秒ほど温め柔らかくする。2枚の食パンの表面に塗り広げる。
- ② 下メッシュに食パンを1枚おき、ブルーベリージャムを塗る。もう1枚の食パンをのせ、上メッシュを被せてロックする。
- ③ メニューつまみを「ホットサンド」に合わせ、お好みの焼き色に設定して焼く。焼き上がったらミトン等を使用してロックを外し、食べやすい大きさに切り分ける。



ピザトースト



エッグトースト

材 料 (1人分)

食パン(6枚切り) …… 1枚	ウィンナー …… 1本(20g)
玉ねぎ …… 15g	ピザ用チーズ …… 15g
ピーマン …… 10g	ピザ用ソース …… 大さじ1

作り方

- ① 玉ねぎは縦に薄切りにし、ピーマンは幅5mmの輪切りにする。ウィンナーは厚さ5mmの斜め切りにする。
- ② 上メッシュまたは下メッシュに食パンをおき、ピザ用ソースを塗り玉ねぎ、ピーマン、ウィンナーをのせピザ用チーズをかける。
- ③ メニューつまみを「調理トースト」に合わせ、焼き色を2～3に設定して焼く。焼き上がったらミトン等を使用して取り出す。
※2人分の場合は、焼き色を3に設定して焼いてください。

材 料 (1人分)

食パン(6枚切り) …… 1枚	マヨネーズ …… 20g
卵(M寸) …… 1個	ブラックペッパー …… 適量

作り方

- ① 上メッシュまたは下メッシュに食パンをおき、食パンのふちに沿ってマヨネーズで壁を作り、その中に卵を割り入れる。
- ② メニューつまみを「調理トースト」に合わせ、焼き色を4～5に設定して焼く。焼き上がったらミトン等を使用して取り出し、ブラックペッパーをかける。
※2人分の場合は、焼き色を5に設定して焼いてください。

しらす海苔
チーズトースト

*Shirasu seaweed
Cheese Toast*



材 料 (1人分)

食パン(6枚切り) …… 1枚
しらす …… 20g
海苔の佃煮 …… 10g
ピザ用チーズ …… 20g
刻み海苔 …… 適量

作り方

- ① 上メッシュまたは下メッシュに食パンをおき海苔の佃煮を塗り広げる。その上にしらすをのせ、ピザ用チーズをかける。
- ② メニューつまみを「調理トースト」に合わせ焼き色を1～2に設定して焼く。焼き上がったならミトン等を使用して取り出し、刻み海苔をのせる。
※2人分の場合は、焼き色を2～3に設定して焼いてください。



照り焼き チキントースト

*Teriyaki
Chicken Toast*



材 料 (1人分)

食パン(6枚切り) …………… 1枚
焼き鳥の缶詰(たれ味) …………… 1缶
マヨネーズ …………… 10g
刻み海苔 …………… 適量

作り方

- ① 上メッシュまたは下メッシュに食パンをおき焼き鳥をのせてマヨネーズをかける。
- ② メニューつまみを「調理トースト」に合わせ焼き色を1～3に設定して焼く。焼き上がったらミトン等を使用して取り出し刻み海苔をのせる。

※2人分の場合は、焼き色を2～3に設定して焼いてください。



バスクチーズ ケーキ風トースト

*Basque Cheese
Cake Toast*



材 料 (1人分)

食パン(6枚切り) …………… 1枚 砂糖 …………… 15g
クリームチーズ …………… 36g 薄力粉 …………… 5g
卵(M寸) …………… 1/2個 生クリーム …………… 14ml

作り方

- ① クリームチーズは常温に戻すか、ラップをして500Wの電子レンジで15秒ほど温め柔らかくする。
- ② 耐熱ボウルにクリームチーズ、卵、砂糖を入れてよく混ぜる。滑らかになったら、ふるいにかけた薄力粉を加え混ぜ合わせる。粉っぽさがなくなったら、生クリームを2回に分けて入れその都度混ぜる。

- ③ 耳のふちを1.5～2cm残し食パンの表面をスプーンで押しつぶしてくぼみを作る。耳の焼け過ぎを防ぐためハケなどで耳のふちに水を塗る。
- ④ ②にかかるラップをして500Wの電子レンジで15秒ほど温めた後、もう一度よく混ぜる。

- ⑤ 上メッシュまたは下メッシュに食パンをおき、くぼみの中に④を流し込む。
- ⑥ メニューつまみを「調理トースト」に合わせ、焼き色を4～5に設定して焼く。焼き上がったらミトン等を使用して取り出す。
※2人分の場合は、電子レンジの加熱時間を10秒ほど追加してください。焼き色は5に設定して焼いてください。

