

☆ホイル焼き調理のポイント

火の通りをよくするため

復習

- かたい食材は、()く、()さく
- ()や()、()ものは、下に置く。
- できるだけ()ず、平らに。
- 調味量は少なめに…味が薄かったら、食べる前に何かかける。
- 加熱は、まず()火で()分、()火で()分。その後、材料によって追加する。

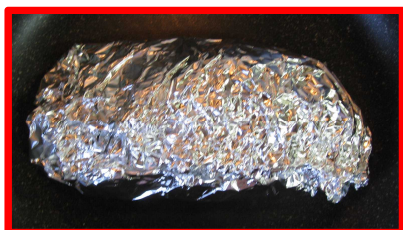
「ホイル焼き」の復習



火の通りをよくするため

食べる前に、火が通っているか確認してね！

強火で3分
中火で7分



きれいに包む



ふたをする

