

# ガスグリルを使った簡単料理を紹介

## ◆是非知ってもらいたいこと

### ◇魚のにおいがつかない。

- ・熱くなった食材の表面から水蒸気を放出。
- ・よって、過熱している間は、他の臭いはずきません。

## ◆ガスグリルの調理例の紹介

### □食パン料理

トースト

トッピングは自由に

マーガリンまたはバターと粉チーズに、グラニュー糖、  
メイプルシロップ、ハチミツ等お好みで（焼く前に塗る）

絶品です！！

### □揚げ物の温めなおし

- ・外側の水分が蒸発して、表面はからっと中はジューシーな仕上がりに。

### □野菜のおいしさが凝縮

- ・野菜が持っている本来の味が凝縮され、自然の甘みを引き出します。

