

クロッフル風アイスサンド



- ミニクロワッサン 2ヶ
- マスカルポーネチーズアイスクリーム 1/20
- ピスタチオアイスクリーム 1/20
- 粉砂糖 適量
- ミックスマッツ 3つまみ
- ミントの葉 2枚

作り方

1. ミニクロワッサンは、横に切り込みを入れておく。
2. ダイヤル5にセットしたサンドペーカーに1をのせ、1～1分30秒焼成。
3. 2のミニクロワッサンに、マスカルポーネアイスクリームとピスタチオアイスクリームを挟む。
4. 皿にのせ、粉砂糖をふり、ミントを飾り、まわりにミックスマッツを散らす。

[MEMO]

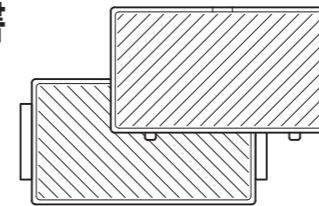
- 季節でアイスクリームの種類を変更出来ます。
- アイスクリームの種類により、粉砂糖をココアパウダーにかえてもOK。
- テイクアウトメニューも可。



MULTI CHEF

グリルプレートセット PMCBK-10BS-GR

取扱説明書



このたびはグリルプレートセットをお買い上げいただきまことにありがとうございました。
このプレートは、当社製品 MCBK-10BS および MCBK-10SS に取り付けて使用します。

知っておいていただきたいこと

はじめてお使いの際はプレートを支所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よく水ですすぎ洗いをし、乾かしてからご使用ください。

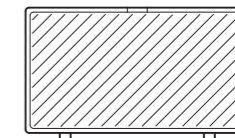
お手入れのしかた

ご使用ごとにお手入れをしてください。電源プラグをコンセントから抜き、本体を開けた状態で放置して、冷めてからお手入れをします。

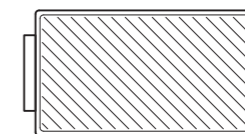
- 毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凸凹部分に残った食材のかすを取り払います。
 - 台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、良く水ですすぎ洗いをし、乾いた布巾でふき取ります。
 - プレートにこびりついた汚れはぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗い取ってください。
- ※お手入れの際に磨き粉やナイロンたわしなど、鋭利なものは使用しない。

グリルプレートについて

グリルプレートは上下があります。



グリルプレート (上)



グリルプレート (下)

レシピ監修/日本カフェプランナー協会
会長 富田佐奈栄



お客様ご相談窓口

●製品の不具合・故障・修理のお問い合わせ

株式会社三栄コーポレーション サービスセンター

050-5358-4803

9:00 - 17:30

(土・日・祝日・年末年始などの長期連休をのぞく)

修理品の送付先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

●使い方・その他、製品についてのお問い合わせ

株式会社三栄コーポレーション
カスタマーセンター係

〒111-8682 東京都台東区寿4丁目1番2号

TEL/03-3847-3511 FAX/03-6758-2071

9:00 - 12:00 13:00 - 17:00

(土・日・祝日・年末年始などの長期連休をのぞく)

⚠ 注意

⊘	プレートを鋭利な金属でこすらない。	プレート損傷の原因
!	突起部をしっかりと差し込む。	けが・故障の原因
	1回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをきれいにふき取る。	プレートの損傷・焼きムラ・こびりつき・故障の原因 キッチンペーパー等を使用し、木製のはしでふき取ってください。
	ヒーター部に油分・食材が付着しているときは、電源を抜き本体・プレートが冷めてからふき取る。	火災・やけど・故障の原因
	プレートの取り付け・取り外しは本体・プレートが十分に冷めてから行う。	けが・やけど・プレート損傷の原因

モンティクリストサンド



食パン (6枚切り) …… 2枚
 マヨネーズ …… 大さじ1
 (12～14g)
 ハム …… 2枚
 スライスチーズ (プレーン)… 1枚
 スライスチーズ (チェダー)… 1枚
 卵液 (仕込み)
 食塩不使用バター …… 5g
 粉砂糖 …… お好み
 パルメジャーノチーズ …… お好み
 メイプルシロップ …… お好み

●卵液 (仕込み) 出来上がり量 130g 位
 ※約2食分量
 全卵 (L)…… 1ケ
 卵黄 …… 1ケ
 塩 …… ひとつまみ
 黒こしょう …… 少々
 パルメジャーノチーズ …… 大さじ1 (16g)
 アーモンドミルク …… 50ml

1. ボールに、全卵・卵黄を入れ、混ぜる。
2. アーモンドミルク・塩・黒こしょう・パルメジャーノチーズを入れ、なめらかにする。
3. 冷蔵庫で保存する。

作り方

1. パンの耳を取り、マヨネーズを2面にぬる。
2. 2種のスライスチーズのプレーンとチェダーを少しずらしてのせる。
3. ハム2枚を少しずらしてのせる。
4. 食パンではさみ、ラップして30分ほどなじませる。
5. パンの長い方を左右において斜めにカットし、仕込んだ卵液に浸す。
6. ダイアル4又は5にセットし、溶かしバターをぬったサンドペーカーにのせ、1分～1分30秒位焼成。

【ポイント】

- *黄金の焼き色を作るために守ること！
- ①バターをたっぷり使うこと。バターを使うことで黄金の焼き色になり、焼いているときに香ばしい香りが漂う。
 - ②サンドペーカーを使用し焼くことで、中のチーズが徐々に溶け、表面が焼けてるけど中が生っぽいということが防げる。
 - ③必要以上に触らない。とりえず、1分位は放置。その後は様子を見て、ちょうど良い焼き色が確認する。
- *卵液に両面しっかり浸す。
 *卵液にパルメジャーノチーズを加えることで、焼いたときにチーズが溶け、表面がカリッとした食感になる。
 *卵液に使用するアーモンドミルクを牛乳または豆乳にかえてもOK。

とろ～りチーズ肉巻き (もち麦ごはん使用)



さけるチーズ …… 2本 (25g/1本)
 もち麦ごはん …… 110g×2
 豚バラ肉 …… 25g 位×2枚
 片栗粉 …… 適量

トッピング
 ・小ねぎ …… 小さじ1/3
 ・白ごま …… 1～2つまみ

甘辛たれ
 ・しょう油 …… 大さじ1.5 (27g)
 ・みりん …… 大さじ1/2 (9g)
 ・上白糖 …… 小さじ1/2 (2g)
 ・酒 …… 大さじ1/2 (8g)
 ・すりおろしにんにく …… 小さじ1/2 (2g)
 ・すりおろししょうが …… 小さじ1/2 (2g)

●もち麦ごはん 出来上がり量 480g 位
 ・米 …… 150g
 ・もち麦 …… 50g
 ・水 …… 180ml+100ml

作り方

1. ラップの上に、もち麦ごはんをのせ、さけるチーズを中に入れてスティック状にし、ラップで覆い形を整え、豚バラ肉をらせん状に巻いていく。
2. 片栗粉をまぶし、ダイアル5にセットしたサンドペーカーにのせ、3分位焼成。
3. 棒を刺し、皿にのせ、トッピングし、甘辛たれを添える。

【MEMO】

- ・カフェのテイクアウトメニューにもおすすめ。
- ・ワンハンドメニュー

●もち麦ごはん

1. 米をとき、炊飯器の目盛りに合わせて水を入れる。
2. もち麦を入れ、水100mlを加え、軽く混ぜてから炊飯する。

バターミルクチキンサンド (桐生酵母ロール全粒粉使用)



桐生酵母ロール全粒粉 …… 1ケ
 マスタード …… 1g×2
 バターミルクチキン …… 3ケ
 マヨネーズ
 ・ケチャップ …… 7g
 ・コンデンスミルク …… 2g
 ・マヨネーズ …… 3g
 レタス …… 30g

●バターミルクチキン6～7ケ分
 鶏もも肉 …… 250g 位
 マリネ液
 ・おろしにんにく …… 5g
 ・ケイジャンパウダー …… 小さじ2 (4g)
 ・塩 …… 適量
 ・黒こしょう …… 適量
 バターミルク
 ・牛乳 (常温) …… 200ml
 ・レモン汁 …… 大さじ1 (15g)
 衣
 ・片栗粉 …… 100g
 ・薄力粉 …… 50g
 ・ベーキングパウダー …… 小さじ1/2 (2g)
 ・ケイジャンパウダー …… 小さじ1/2 (1g)

作り方

1. 桐生酵母ロールを横半分に切り、マスタードを2面にぬる。
2. バターミルクチキンをマヨネーズをからめ、下の部分の桐生酵母ロールに3ケ並べる。
3. レタスを桐生酵母ロールに幅に合わせて折り、のせる。
4. 桐生酵母ロールの上をかぶせる。
5. ダイアル5にセットしたサンドペーカーに4をのせ、2分～2分30秒位焼成。

●バターミルクチキン

1. 牛乳とレモン汁を合わせ、かき混ぜて10分放置し、バターミルクを作る。
2. 鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、フォークで穴をあけ、マリネ液を入れたビニール袋にカットした鶏もも肉も入れよくもみ、半日～2日つける。
3. 揚げる30分前に冷蔵庫から出して常温に戻す。
4. 衣の材料を全て合わせ、1つつ衣をつける。
5. 中火で揚げ、火を強火にして2度揚げ (両面で約2～3分) する。

【MEMO】

- ・カフェのテイクアウトメニューにもおすすめ。

じゃがいものガレット



じゃがいも …… 3枚
 オリーブオイルケチャップ… 2g×2
 ベーコン …… 4/8枚
 ミニトマト …… 2ケ
 スライスチーズ …… 1枚分
 塩 …… 少々
 黒こしょう …… 適量
 バターコーン …… 6～8g
 パセリ …… 少々

●オリーブオイルケチャップ
 ・EX.V オリーブオイル …… 大さじ3 (54g)
 ・トマトケチャップ …… 大さじ1 (12g)
 ・ドライオレガノ …… 小さじ1 (0.9g)

作り方

1. じゃがいもは、皮をむき、5mmスライスにし、固ゆでしておく。トマトは、横半分にカットする。ベーコンは、8等分しておく。
2. じゃがいもに塩をふり、オリーブオイルケチャップをぬり、カットしたベーコン2枚分をクロスさせてのせ、カットしたミニトマト2ケ分をのせ、スライスチーズ1枚を4等分にカットした2枚分をのせる。
3. 2を繰り返し、最後にじゃがいもをのせ塩をふる。
4. ダイアル5にセットしたサンドペーカーに3をのせ、1分30秒～2分焼成。
5. 皿にのせ、じゃがいもの上に黒こしょうをふり、コーンバターとパセリをまわりに散らす。

【MEMO】

- ・カフェのサイドメニューにおすすめ。
- ・トマトをなすやズッキーニにかえてもOK。