

LPガスがち情報

Vol.16

2020年初夏号

大切な
お客様へ

新型コロナウイルス感染症の影響が、お客様にも及んでいないかと心配しております。
一日も早い終息と、皆さまのご健康を社員一同心よりお祈り申し上げます。

★お役立ち情報★

あたたため直し

コロッケやとんかつ、天ぷらなど、揚げ物のあたため直しもグリルにお任せ！
グリルなら、電子レンジのように衣がベッタとせず、衣はカリカリサクサク、中はほくほくジューシーな仕上がりに！



・リル・・・ワ・!



《グリルでのあたため方》

「両面焼」タイプの場合

- ①網の上に食材を並べ、グリルで焼きます
【上下弱火 4~5分】

「片面焼」タイプの場合

- ①網の上に食材を並べ、グリルで焼きます。
【強火 3~4分】
- ②裏返して、焼きます。
【強火 2~3分】

※焼時間は食材が常温の場合です。



笠岡LPガス株式会社
笠岡市小平井1709-1
Tel (0865)62-4014



椎茸のマヨネーズ焼き 約20分

● 材料 (4人分)

- *しいたけ 12枚
- *ベーコン(ブロック) 50g
- * (a)
 - ・トウモロコシ缶 60g
 - ・マヨネーズ 大さじ2
 - ・塩コショウ 少々
 - ・パセリ(ドライ) 少々

● 作り方

- ① 小切りしたベーコンをボウルに入れ、(a)を混ぜ合わせます
- ② 軸を取ったしいたけのかさの裏に①をのせる
- ③ ②をプレートパン又は、シワを寄せたアルミ箔を敷いた焼網に並べます
- ④ ③をグリルに入れ調理します
 - * オートグリルの場合
[焼く 強 約7分]
 - * 水なし両面焼きグリルの場合
[上下強火 約5分]
- ⑤ 焼きあがったら、器に盛り、パセリをのせて完成!



椎茸に具材をのせてグリルで焼くだけ！簡単料理♪

水漏れ・詰まり



蛇口 トイレ 台所 風呂 洗面所 水道管

何かお困りの事は、ございませんか？

コンロ 給湯器 エアコン ボイラー 換気扇 天日

故障・異常音

お困りの事は、
いつでも当社へ
ご相談ください！

