



Toffy kitchen appliances are easy to use and great for the eyes,
making your days complete and worth savoring.

TOFFY

LADONNA
<http://ladonna-co.net/>

Let's Try

RECIPE BOOK

—レシピブック—

Pamper yourself every day. Wake up on your workdays to a simple yet perfect cup of coffee, a warm slice of bread, or get energized for the day with a fresh smoothie. Treat your girl friends to a warm cup of tea and converse over a nice piece of pie. Toffy kitchen appliances are easy to use and great for the eyes, making your days complete and worth savoring.

Good Time!



RECIPE BOOK

- レシピブック -



2~3人用のかわいいサイズ。
2種類のプレート付きで、
普段使いからパーティーまで大活躍！

平面
プレート



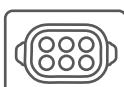
たこ焼き
プレート



アイコンについて



..... 平面プレート使用



..... たこ焼きプレート使用

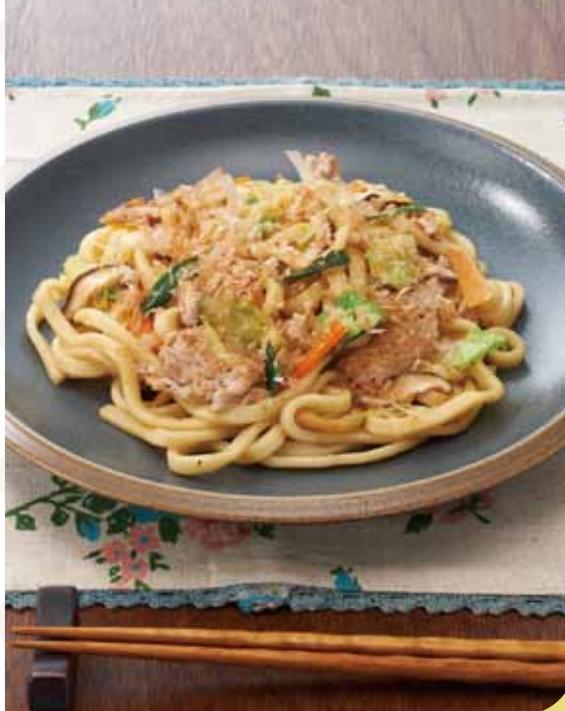


焼きうどん

● 材料 1人分

ゆでうどん	1玉	しいたけ	10g
ごま油	大さじ1/2	ごま油(炒め用)	大さじ1
豚こま切れ肉	75g	しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1	ガラスープの素	小さじ1/2
キャベツ	50g	塩	少々
にんじん	20g	こしょう	少々
ニラ	10g	水	15ml
長ねぎ	10g	かつおぶし	適量

- 1 豚こま切れ肉は酒と合わせる。
- 2 キャベツはザク切りにする。にんじんは短冊切りにする。ニラは3~4cm長さに切る。長ねぎは斜め薄切りにする。しいたけは石づきをとり薄切りにする。
- 3 ゆでうどんはごま油をまぶしてほぐす。
- 4 しょうゆ、ガラスープの素、塩、こしょう、水を合わせる。
- 5 ホットプレートにごま油を入れ、2~3分程度加熱し、温まつたら①を入れ炒める。色が変わったら皿などに取り出す。
- 6 ②に③を重ね、④をかけてフタをして3分程度蒸し焼きにする。
- 7 ⑥に⑤を加えてよくかき混ぜる。
- 8 器に盛り、かつおぶしをのせる。



一口ギョーザ

● 材料 25個分

豚ひき肉	130g	砂糖	小さじ1/2
キャベツ	200g	白こしょう	少々
塩	小さじ1/2	ギョーザの皮	25枚
長ねぎ	20g	サラダ油	大さじ1
しょうが	1片	お湯	50ml
ごま油	大さじ1	しょうゆ	適量
しょうゆ	小さじ2	酢	適量
オイスターソース	小さじ1	ラー油	適量

- 1 キャベツはみじん切りにし、塩を加えて混ぜ10分程度置く。水にぬらしたさらしで包んで絞り水気を取る。
- 2 長ねぎはみじん切りにする。しょうがはおろし、絞り汁にする。
- 3 豚ひき肉と①と②、ごま油、しょうゆ、オイスターソース、砂糖、白こしょうを合わせてよく混ぜる。
- 4 ギョーザの皮で③を包む（皮に③をのせたら半分に折り、右端と左端を手前でくっつける）。
- 5 ホットプレートにサラダ油を入れ、2~3分程度加熱し、温まつたら④を並べる。焼き色がついたらお湯を入れ、フタをして5分程度蒸し焼きにする。
- 6 フタを外し水分が飛ぶまで加熱する。
- 7 器に盛り、しょうゆ、酢、ラー油を合わせたタレを添える。





ミニハンバーグ

● 材料 8個分

合いびき肉	300g	牛乳	40ml
塩	小さじ1/2	パン粉	20g
こしょう	少々	卵	1個
ナツメグ	少々	チeddarチーズ	1枚
玉ねぎ	80g	アスパラガス	80g
サラダ油	小さじ2		

トマトソース

トマト缶	200g	しょうゆ	大さじ3
にんにく	1片	みりん	大さじ3
オリーブ油	大さじ1	砂糖	大さじ2
みりん	小さじ1	酒	大さじ1
コンソメ	小さじ1/2	水	40ml
オレガノ(ドライ)	小さじ1/2	片栗粉	小さじ2
塩	少々	かつおだし	小さじ1/2
こしょう	少々		

- 玉ねぎはみじん切りにする。フライパンにサラダ油小さじ1を入れ加熱し、玉ねぎを加えて炒め、冷ます。
 - 牛乳とパン粉を合わせる。
 - 合いびき肉に塩、こしょう、ナツメグを加え粘りが出るまで混ぜる。
 - ①と②、卵を加えてさらに混ぜ、8等分にし成型する。
 - ホットプレートにサラダ油小さじ1を入れ、2~3分程度加熱し、③をのせる。焼き色がついたらひっくり返して焼き色をつける。アスパラガスを入れフタをして2分程度焼く。スイッチを切り8分程度蒸らす。火が通ったらチeddarチーズを8等分しハンバーグの上にのせフタをして、スイッチを入れ1分程度焼く。
- トマトソース
- にんにくは芯を取り、つぶす。フライパンにオリーブ油とににくを入れて弱火にかけて香りがでるまで加熱する。
 - トマト缶、みりん、コンソメ、オレガノ、塩、こしょうを加えて約半量になるまで煮詰める。
- 照り焼きソース
- 鍋にしょうゆ、みりん、砂糖、酒、水、片栗粉、かつおだしを入れてかき混ぜてから加熱し、とろみをつける。



ピザ

● 材料 1枚分

強力粉	100g	塩	小さじ1/4
薄力粉	30g	お湯 (40~45°C)	70~80ml
インスタントドライイースト	小さじ1	オリーブ油	大さじ1

トマトソース

トマトソース (ミニハーフ参照)	40g	ツナ	30g
ウインナー	2本	コーン	15g
トマト	30g	バジル	5g
ピーマン	10g	マヨネーズ	大さじ1
ピザ用チーズ	30g	こしょう	少々
		ピザ用チーズ	30g

- 下準備
- ウインナーは斜め4~5等分に切る。トマト、ピーマンは薄切りにする。
 - バジルは粗みじん切りにし、ツナ、コーン、バジル、マヨネーズ、こしょうを合わせる。

- ボウルに強力粉、薄力粉、インスタントドライイースト、塩を入れ、インスタントドライイーストめがけてお湯 (40~45°C) を加える。菜箸で手早く混ぜ、オリーブ油を加える。生地がまとまってきたらボウルから取り出し2分程度こねて生地をなめらかにする。丸くまるめてボウルに戻しラップをする。
- お湯 (40~45°C) を①で使用したものより大きいボウルに入れて①のボウルを重ねる。さらにラップをしてタオルなどでボウルを覆い、30分程度発酵させる。
- ③が1.5倍になったらホットプレートの大きさより若干大きめに切ったクッキングシートの上に取出して生地を伸ばす。
- ④をホットプレートにセットし、生地の上に乾いたさらし、お湯で満らしたさらしを重ねて30分程度発酵させる。
- 生地の半分にトマトソース、①、ピザ用チーズをのせる。残り半分に②、ピザ用チーズをのせる。
- スイッチを入れフタをして10分程度焼く。ウラ面に焼き色がついたらスイッチを切りフタをして15分程度蒸らす。



パエリア

● 材料 2人分

米	1合	お湯	400ml
玉ねぎ	50g	サフラン	ひとつまみ
にんにく	1片	コンソメ	小さじ1と1/2
あさり	100g	塩	少々
えび	6尾	こしょう	少々
パプリカ(赤)	30g	レモン	適量
オリーブ油	大さじ2	イタリアンパセリ	適量

- 下準備
- あさりは流水で殻と殻をこすり洗いする。
 - えびは背わたを取り、塩少々をもみこんで汚れ、臭みをとる。流水で塩を洗い流してからキッチンペーパーで水気を取る。
 - お湯とサフラン、コンソメ、塩、こしょうを合わせる。

- 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。パプリカは4~5cm長さに切る。レモンはくし型に切る。
 - ホットプレートにオリーブ油を入れ、スイッチを入れ玉ねぎ、にんにく、米を加えて炒める。米が半透明になったら③(200ml)、①のせてフタをして8分程度炊く。
 - あさりを取り出し、③(150ml)、②を加えてフタをして6分程度炊く。
 - えびを取り出し、③(50ml)、パプリカを加えてフタをして3分程度炊く。スイッチを切り10分程度蒸らす。
 - えび、あさり、レモン、イタリアンパセリをのせる。
- Point 『あさりとえびは固くならないように一旦取り出します!』

ふわふわホットケーキ

● 材料 1人分 (2枚)

ホットケーキミックス	40g	サラダ油	小さじ1
卵	1個	バター	10g
砂糖	大さじ1	はちみつ	適量
ヨーグルト	25g		

セルクル型の作り方

下準備 クッキングシートを15cm幅で切り、2回折り返して2.5cm幅にする。両端をホッチキス等で止めで直径8cmの輪にする。これを2個作る。 A

- ボウルに卵1個と砂糖大さじ1を入れ、ハンドミキサー(高速)で泡立てる。生地を持ち上げて傾けるとひらひらと生地が折り重なる程度にならたらヨーグルトを加え、ハンドミキサー(低速)で泡立てる。ホットケーキミックスをふるい入れてゴムべらで切り混ぜる。
- ホットプレートにサラダ油小さじ1入れ、2~3分程度加熱し、温まったらAを置き、生地を均等に入れる。
- フタをして、スイッチを切り10分程度蒸らす。生地の表面が乾いたらひっくり返し、スイッチを入れ2分程度焼く。
- Aを取り外し、器に③を重ねて盛り、はちみつとバターをかける。

写真は2人分です



たこ焼き

● 材料 20個分

たこ焼き粉	100g	天かす	10g
卵	1個	紅しょうが	10g
水	300ml	好みソース	適量
サラダ油	適量	マヨネーズ	適量
茹でたこ	40g	青のり	適量
小ねぎ	20g	かつおぶし	適量

- 1 たこ焼き粉、卵、水を合わせる。(※)
- 2 茹でたこは1cm角に切る。小ねぎは小口切りにする。紅しょうがは粗みじん切りにする。
- 3 サラダ油をたこ焼きプレートに多めにひく。2~3分程度加熱し、温まったら①をくぼみの7分目まで入れる。縁が固まり始めたら、②、天かすを加える。①を足しながら丸く焼く。
- 4 器に盛り、好みソース、マヨネーズ、青のり、かつおぶしをかける。

※たこ焼き粉の種類により、分量は若干異なります。



ころころオムライス

● 材料 20個分

チキンライス(冷凍)	400g	ケチャップ	適量
卵	2個	イタリアンパセリ	適量
サラダ油	適量		

- 1 卵はよく溶きほぐす。
- 2 チキンライスは電子レンジで加熱(パッケージ記載)し、ラップで20gに丸める(20個分)。
- 3 たこ焼きプレートにサラダ油をひき、2~3分程度加熱し、温まったら①をくぼみの半分くらいまで入れる。半熟になったら②を入れる。卵が固まったら取り出す。
- 4 器に盛り、ケチャップをかけて、イタリアンパセリを添える。



アヒージョ

● 材料 2人分

むきえび	10尾	にんにく	1片
ミニトマト	10個	唐辛子	3本
マッシュルーム	60g	オリーブ油	150ml
ブロッコリー	60g	イタリアンパセリ	3g
ベーコン	30g	フランスパン	適量

- 1 マッシュルームは半分に切る。ブロッコリーは子房に分ける。ベーコンはみじん切りにする。にんにくは芯を取り、みじん切りにする。唐辛子は種を取り除き輪切りにする。
- 2 たこ焼きプレート全体にベーコン、にんにく、唐辛子、オリーブ油を入れ、加熱する。温まったら、むきえび、ミニトマト、マッシュルーム、ブロッコリーを入れる。火が通ったらイタリアンパセリを加える。
- 3 フランスパンにお好みの具をのせる。



ドーナツ

● 材料 チョコレート味10個分・きなこ味10個分

ホットケーキミックス	150g	一口チョコ	5個
牛乳	200ml	きなこ	大さじ2
バター	20g	きび砂糖	大さじ2
サラダ油	適量	サラダ油(揚げ用)	80ml

下準備

- 1 ホットケーキミックスと牛乳を合わせて混ぜ、バターを電子レンジ600Wで40秒加熱し、溶かしバターにして加える。

チョコレート味

- 1 一口チョコは半分に切る。
- 2 たこ焼きプレートにサラダ油をひき、2~3分程度加熱し、温まったら①をくぼみの7分目くらいまで入れる。縁が固まり始めたらチョコレートを入れる(10個分)。チョコレートが入っていない方の半円状の生地を、チョコレートが入っている方の生地に重ねて丸くする。焼けたら取り出し、はみ出た生地を切り落とす。

きなこ味

- 1 きなこときび砂糖を合わせる。
- 2 たこ焼きプレートにサラダ油をひき、2~3分程度加熱し、温まったら①をくぼみの7分目くらいまで入れる。縁が固まり始めたら、半円状の生地と生地を重ねて丸くする。焼けたら取り出し、はみ出た生地を切り落とす。
- 3 たこ焼きプレートにサラダ油を入れ、180°Cに加熱し、チョコレート味ときなこ味を入れて揚げる。
- 4 粗熱が取れたら、チョコレートを入れていない方にきなこをまぶす(10個分)。