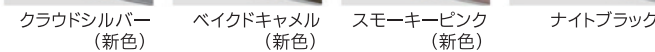


NEW

シンプル&スマートなガスコンロがさらに進化



- ガラストップのカラーバリエーションを一新、デザイン性UP
- 音声ガイダンス機能搭載、コンロの操作性UP
- リンナイだけのお手入れラクラクな機能性UP

リンナイ Lisse (リッセ) 2021年9月15日 発売 オート調理機能や豊富なレシピを揃えるレシピアプリに対応

キッチンを自分らしく彩る、シンプル&スマートなガスコンロ「Lisse」。今回のモデルチェンジでリンナイ公式レシピアプリ「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」の対応と、音声ガイダンス機能の搭載により、さらに使いやすくなりました。

献立を毎日考えることが負担、というお客様の声に応え、本格的な調理から日常的な定番メニューまで、豊富なレシピをアプリに掲載。さらにレシピをコンロに送信してオート調理が可能に。手間を省くだけでなく、コンロとグリルの同時調理によりレパートリーの幅が広がります。

またコンロの状況に合わせて案内してくれる「音声ガイダンス機能」は、温度調節や安全の確認などを音声でサポートしてくれるので安心。デザイン性で評価の高いガラストップにはインテリアのイメージに幅広く合わせやすいカラーが揃い、点火つまみやグリルハンドル、操作パネルもスタイリッシュに一新。イージークリーンやスモークオフ、グリル庫内が汚れにくいココットなど、簡単なお手入れでキレイを保つ機能も満載です。



レシピアプリ「+R RECIPE」

住まいを快適にする話題の新商品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
U
know

〈Vol.179〉2021年10月1日発行



10

2021 October

Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 31	25	26	27	28	29	30



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第179回

懐かしのドーナツ

10月ともなるともっとも熱いミルクティーなどが美味しく感じられるかなあと思ひまして、私にとっては母が作ってくれた材料がたった3つですぐできちゃう懐かしのドーナツをご紹介します。



■材料 (4人分)

ホットケーキミックス …… 120g
卵(小) …… 1個
揚げ油(サラダオイル) …… 500ml

■作り方

- ① ボールに卵を割りほぐしよく混ぜておく。
- ② ホットケーキミックスをふるいながら加え、ゴムベラでやや柔らかめの粘土状になるまでよく混ぜて纏める。
※卵が大きかった場合、柔らかすぎる場合があります。
その時は、ホットケーキミックスを追加しやや柔らかめの粘土状になるまで加えながら混ぜてください。
- ③ まとまった生地をまな板の上に取り出し粉っぽさがなくなるまで手で軽くこねる。
- ④ ③を4等分にし、10cmほどの棒状に伸ばし、輪にして端と端を1cmほど重ね押し付けて離れないように成形する。
- ⑤ 170度の揚げ油に滑り込みますように入れ、菜箸を中心の穴に入れてくれくるく回しながら形を整える。
- ⑥ 美味しそうなキツネ色になってきたら裏返し、全体で3分ほど揚げる。
- ⑦ 熱いうちに上白糖をたっぷりまぶして完成。
お砂糖はグラニュー糖や三温糖でも可。
お好みでシナモンやきなこなどを追加しても更に美味しく召し上がっていただけます。



Mako 料理研究家◆2005年NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室『Creative kitchen』も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさいち」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じ沢山のレシピを伝えている。また、4人(既に全員成人して社会人)の子育て経験の中で培ったバワフルな肉料理は、特につくりやすくおいしいと評判。豪快ながらも繊細な盛りつけやコーディネート術のセンスにも定評がある。おほかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大皿料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)『ひとりでお弁当を作ろう』(共同通信社)等がある。

スマホで
ソーゴーへ

