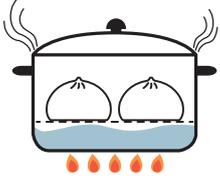




中華まん(大)

蒸す場合

蒸し器の蒸気が上がってから、下記の加熱時間を目安に蒸します。

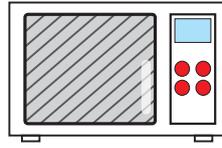


冷蔵
約10~12分
冷凍
約17~20分

※火力の違いによって加熱時間を調整してください

電子レンジの場合

しっかり水をつけてラップをふんわりし、下記の加熱時間を目安に温めます。



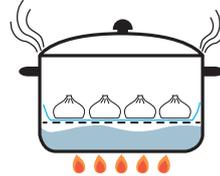
※加熱しすぎると乾いて固くなりやすいので気をつけましょう

冷蔵
約30~45秒
冷凍
約1分

小籠包

蒸し器で10~12分

- ① お皿の上にレタスを敷きます。(白菜やクッキングシートでもOK)
- ② 凍ったままレタスの上に並べます。
- ③ 蒸気があがってから下記の加熱時間を目安に蒸します。



冷凍のまま
約10~12分

※火力の違いによって加熱時間を調整してください

ワンポイント

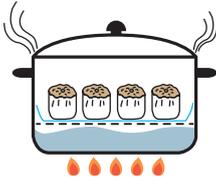
小籠包は調理中に少し膨らみますので、やや隙間をあけて並べましょう。蒸しあがったら皮が破れないように、気をつけて盛りつけてください。

- フカヒレ餃子、珍珠丸子も上記参照

シュウマイ

蒸す場合

蒸し器の蒸気が上がってから、下記の加熱時間を目安に蒸します。

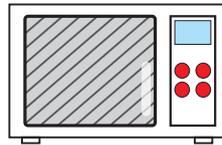


冷蔵
約6~8分
冷凍
約10~12分

※火力の違いによって加熱時間を調整してください

電子レンジの場合

お皿にのせ水をふり、軽くラップをかけて下記の加熱時間を目安に温めます。



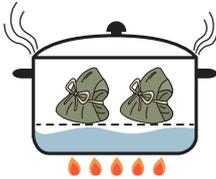
※加熱しすぎると乾いて固くなりやすいので気をつけましょう

冷蔵
約30~45秒
冷凍
約1~2分

中華チマキ

蒸す場合

蒸し器の蒸気が上がってから、下記の加熱時間を目安に蒸します。

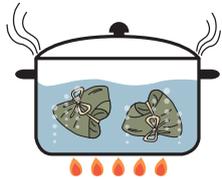


冷蔵
約12~15分
冷凍
約20~23分

※火力の違いによって加熱時間を調整してください

茹でる場合

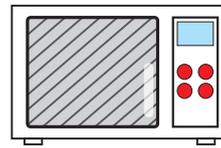
お鍋にお湯を沸かし、チマキを下記の時間を目安に茹でます。



冷蔵
約10~12分
冷凍
約20~23分

電子レンジの場合

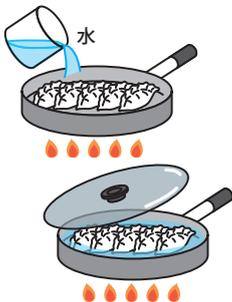
お皿にのせ水をふり、軽くラップをかけて下記の加熱時間を目安に温めます。



※加熱しすぎると乾いて固くなりやすいので気をつけましょう

冷蔵
約1~2分
冷凍
約3~4分

焼餃子

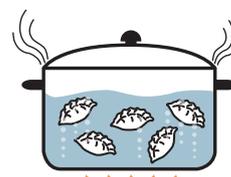


- ① フライパンに油をひき、強火でなじませ凍ったままの餃子を並べて中火で1分ほど焼きます。
- ② 水(120~150cc)をフライパンに入れフタをし、中火で5~6分蒸し焼きにします。
- ③ お好みで再度少量の油を入れ、フタを開けたまま中火で1~2分焼き、焼き目をつけてパリパリに仕上げます。

ワンポイント 水分が残っていたら、フタを取ってキツネ色になるまで中~強火で1~2分焼き上げましょう。

水餃子

茹でて5~7分



お鍋にお湯を沸かし、凍ったままの水餃子を下記の時間を目安に茹でます。

冷凍	約5~7分
----	-------

※火力の違いによって加熱時間を調整してください

ごま団子

電子レンジの場合

- ① 凍ったままのごま団子を電子レンジ(700w)で約40秒温めます。(ぷっくりとお餅のように膨らみます。)
- ② ごま団子の中のあんこは大変熱くなっています。ヤケドしないようにお召し上がりください。

ワンポイント 電子レンジで温めたあと、オーブントースター(500w)で約3~5分温めると、カリッと香ばしく仕上がります。

蛋塔酥(エッグタルト)

フローズン

冷凍から約10分の自然解凍でアイスクリームのようにどうぞ。

コールド

冷凍から約30分の自然解凍、または冷蔵の状態でひんやりとした食感が味わえます。

ベイク

蛋塔酥をオーブントースターで下記の時間を目安に加熱します。余熱1分待っていただくと、さらにサクサクの焼きたてが味わえます。

700w	冷蔵	約5~7分
	冷凍	約7~10分