

茶碗蒸しの調理方法

お手元に届きましたら直ぐに冷凍庫に保管ください。

一、凍ったままの袋を、流水解凍(約15分)又は冷蔵庫で解凍(約12時間)します。

※解凍後は、速やかに調理してください。



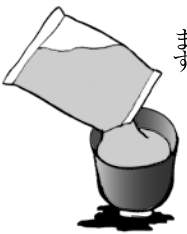
二、こぼさないように袋をカットします。

※具材がある場合には、十分に解凍されていることを確認してから調理してください。

※お使いの冷蔵庫、機種や設定、季節によって解凍時間は異なります。

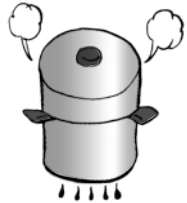


三、お好みの器(耐熱性のあるもの)に移し、ふたをするが、ラップまたはアルミホイルをかぶせます。



四、表面に澄みきった上汗が出るまで、いずれかの方法で加熱してください。

●蒸し器を使って仕上げる場合



水が沸騰後、最初は強火で2分後は弱火で12〜15分程度で蒸してください。

●お鍋を使って仕上げる場合(湯煎)



器の1/3程度つかる水を入れ、沸騰させ、直接お湯の中に器を入れ、鍋ぶたをして弱火で10〜15分程度湯煎してください。

※火力により多少時間が異なります。

出来上がり

だしをきかせた上品な茶碗蒸しです。温かいうちに召し上がりください。また、季節により、冷やしてもおいしく召し上がれます。



△ ご注意

- 蒸し器によって蒸し時間が異なる場合があります。
- 熱力が強いと鬆(こ)が入る恐れがあります。
- 一度とけたものを再び凍らせると味、鮮度、品質が落ちますので再凍結しないでください。
- 加熱後のお取扱(ヤケド)にご注意ください。
- 空焚きにご注意ください。
- 具材が解凍できていないまま調理すると、きれいに仕上がらないことがあります。