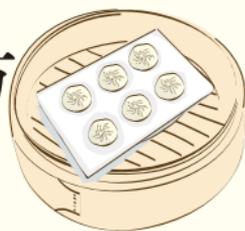


# 冷凍小籠包の 美味しい蒸し方



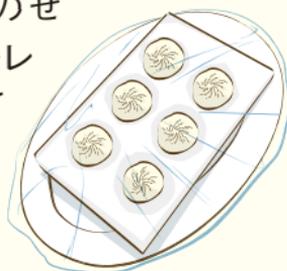
## 蒸し器使用

- ①: 蒸し器に水を入れ沸騰させて、火を止めます。
- ②: 小籠包を冷凍のまま袋から取り出し、トレイ皿のまま①の蒸し器に入れ、蓋をして**強火で約8分**蒸し上げます。
- ③: 火を止めて、火傷をしないように蒸し器からトレイごと取り出します。

※電子レンジでも蒸しあがりますが、蒸し器使用の方が、なお一層美味しくお召し上がりいただけます。

## 電子レンジ使用

- ①: 小籠包は冷蔵庫で解凍後、袋から取り出します。
- ②: トレイ皿のままを皿にのせ上からラップをかけ電子レンジ(500W)に入れて**約1分30秒**加熱します。



※解凍時間は冷蔵庫で約8時間です。  
※必ず解凍してから電子レンジで加熱してください。  
※解凍状態により、加熱時間が異なる場合がございます。

お好みで針生姜を小皿に入れた中に、醤油 1：酢 2 の割合で注いだ酢醤油につけ、生姜を添えてお熱いうちにお召し上がりください。

解凍後は、なるべくお早めにお召し上がりください。

小籠包は生地が薄く割れやすいデリケートな商品ですので、加熱し過ぎますと生地が破れる場合がございます。