

冷凍饅頭・シュウマイ

冷凍饅頭・シュウマイの おいしい召し上がり方

蒸し器で蒸す

- 1 十分に湯気が立った状態から
中火で15分程度蒸してください。
透明感のある皮にかわって
ふっくらしてきたら出来上がりです。



鍋で蒸す

- 1 深めの鍋に耐熱皿か、ザルを裏返しにして置きます。
- 2 鍋に水を張り、皿に冷凍饅頭をのせ加熱します。
* 饅頭が直接水に触れないようにしてください。
- 3 十分湯気が立ったら、中火にして、15分蒸してください。
シュウマイは蒸し途中で蓋をあけて状態を見て、白い皮が
透明感のある皮にかわってふっくらしてきたら出来上がりです。



※各種饅頭は、電子レンジは
お薦めできません。

