



お置き上げありがとうございます。調理時間は目安です。

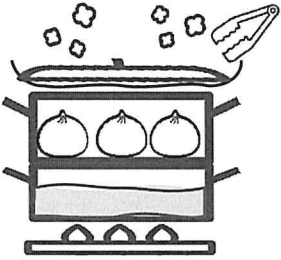
**冷凍のまま調理して下さい。**調理の際はやけどにご注意下さい。

### 冷凍餃子の美味しい焼き方



- ①約24～26cmのフライパンを強火で十分に加熱し、大さじ1～2杯の油をフライパンによく馴染ませてから火を止めて、“冷凍餃子”の粉をはらわずに約12～18ヶを並べます。
- ②水またはお湯 約100～120ccを餃子の粉を洗い流すように注ぎ、すぐに蓋をして強火で3～5分加熱します。
- ③フライパンの中にお湯が残っていたらさらに約1～2分加熱します。蓋を開けてお湯がほとんどなくなっていたらOKです。サラダ油(ごま油、オリーブオイル等)を大さじ1～2杯加え、蓋をして火力を調整しながらさらに1～2分加熱します。
- ④フライパンに接している部分がこんがりきつね色になれば出来上がりです。

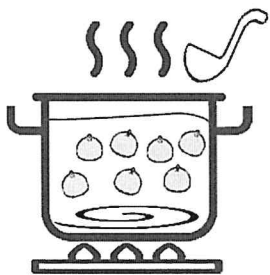
### 冷凍豚まん の美味しい蒸し方



- ①蒸し器に水を入れて、沸騰したら冷凍のまま“豚まん”を入れます。
- ②蒸し器の蓋に蒸し布を巻いて蓋をし、強火で10～12分蒸してください。
- ③“豚まん”が蒸しあがったら、トングなどで取り出しお召し上がりください。

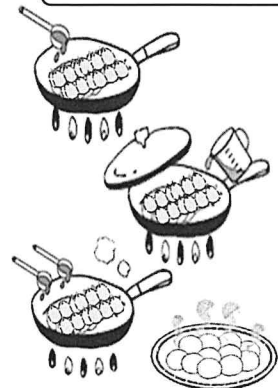
### 皮厚まんまる餃子・皮厚まんまる餃子海老のお召し上がり方

#### 【水餃子】としてお召し上がりいただく場合



- ①鍋に多めの水を沸騰させ、冷凍のまま“まんまる餃子”を入れ、強火で約2分軽くかき混ぜながらボイルします。
- ②中火にして、5分から6分ほど鍋底に“まんまる餃子”が当たらないように軽くかき混ぜながらボイルして、完全に火が通ったらお召し上がり下さい。  
※“まんまる餃子”の皮がプクッと膨れ上がってくれば出来上がり間近です。

#### 【焼餃子】としてお召し上がりいただく場合



- ①約24～26cmのフライパンを強火で十分に加熱し、大さじ1～2杯の油をフライパンによく馴染ませてから火を止めて、冷凍のまま“まんまる餃子”約12ヶを並べます。
- ②90秒ほど強火で加熱し、焼き目がついたら水またはお湯を約170～190cc注ぎ、すぐに蓋をして強火で蒸し焼きにします。※“まんまる餃子”8割近くまで水を入れます。
- ③お湯がほとんどなくなっていたらOKです。サラダ油(ごま油、オリーブオイル等)を大さじ2～3杯まわし入れ、蓋をして火力を調整しながらさらに1～2分加熱します。
- ④さらにひっくり返して両面を焼いていただくとパリパリもちもち食感が増し、美味しく召し上がれます。

この度は破天荒をご利用いただきまして誠にありがとうございます。

商品についてご不明な点等ございましたらお気軽にお問い合わせ下さい。今後とも破天荒をよろしくお願ひ申し上げます。

株式会社破天荒 三重県鈴鹿市北玉垣町1663-2 ☎059-392-5056