

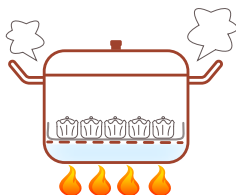
「しゅうまい」



ジャンボカニしゅうまい・荒挽肉しゅうまい・たっぷりチーズしゅうまい

蒸し器の場合

冷凍のまま 10分



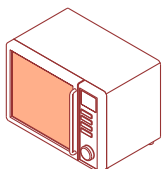
湯気の立った蒸し器にクッキングペーパーを敷き、冷凍のままの製品を袋から取り出して並べ、中火～強火で10分蒸してください。蒸気を吸った製品は、ふっくらとふくらみ、工場出来立てのフワフワ・アツアツの状態となります。私共では、是非この方法でお召し上がりいただきたく、お褒めさせていただきます。

※ご注意とお願い

- ・蒸し器には必ずクッキングペーパー、白菜、キャベツ等を敷いてください。(しゅうまいの底部の皮が蒸し器にくっついてはがれる場合があります。)
- ・製品どうしは隣接しないように離して置いてください。
- ・強火で長時間(15分以上)蒸しますと、蒸し過ぎになります。

電子レンジの場合

500Wで
冷凍のまま 2分



3～5個の場合

冷凍のままの製品を袋から取り出し、電子レンジ対応の容器に入れ、大きじ一杯の水を振りかけて(または水にくぐらせて)、ラップをかけて2分間加熱してください。

※ご注意とお願い

電子レンジ調理の場合、加熱し過ぎますと製品の水分が失われてカラカラに硬くなり、本来のおいしさが損なわれる心配がございます。また、電子レンジの機種によって加熱時間が異なります。

加熱時間は短めにセットし、もし加熱不足の場合は(中心部が生ぬるい場合は)、30秒程度の追加加熱を繰り返してください。

そのまま充分おいしくお召し上がりいただけますが、お好みに合わせて、洋がらし、和がらし、ポン酢、和風ドレッシング(梅しそ、ゴマなど)、しょうゆなどでお召し上がりください。

※ご注意いただきたいこと

調理後は、冷めても硬くなりませんが、乾燥に弱いので(皮の端が乾いて硬くなりますので)ラップをして保存してください。

問い合わせは

『きたきた食堂』☎011-875-1995(平日 10:00～17:00)へ

きたきた食堂

美味しい召し上がり方



『きたきた食堂』WEBショップ

<http://www.kita2.jp/>

きたきた食堂 🔍

「つまみ揚げ」

北海道コーンのつまみ揚げ

蒸し器の場合

冷凍のまま 10分



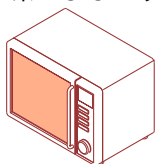
湯気の立った蒸し器にクッキングペーパーを敷き、冷凍のままの製品を袋から取り出して並べ、中火～強火で10～15分蒸してください。蒸気を吸った製品は、ふつくとふくらみ、工場出来立てのフワフワ・アツアツの状態となります。「きたきた食堂」では、この方法をお奨めします。

※ご注意とお願い

蒸し器には必ずクッキングペーパー、白菜、キャベツ等を敷いてください。強火で長時間（20分以上）蒸しますと、蒸し過ぎになります。

電子レンジの場合

500Wで
冷凍のまま 3分



100～200gの場合

冷凍のままの製品を袋から取り出し、電子レンジ対応の容器に入れ、ラップをかけて3分間加熱してください。

※ご注意とお願い

電子レンジ調理の場合、加熱し過ぎますと製品の水分が失われてカラカラに硬くなり、本来のおいしさが損なわれる心配がございます。また、電子レンジの機種によって加熱時間が異なります。

加熱時間は短めにセットし、もし加熱不足の場合は（中心部が生ぬるい場合は）、30秒程度の追加加熱を繰り返して温めてください。

煮もの、鍋もの おでんの場合

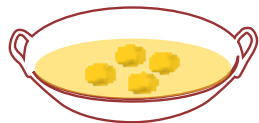
冷凍のまま 10分



ほとんどの煮もの、鍋ものにお使いいただけます。冷凍のままの製品を袋から取り出し、直接汁の中に入れて弱火で10分煮てください。

- ・適度にうすめためんつゆで煮て、うどんやそばの具、おでんや、煮しめなどの具。
- ・カレー、シチュー、豚汁、味噌汁などの具、チリソース、甘酢、マヨネーズ和えなど。

揚げの場合



自然解凍（冷蔵庫で12～24時間）または電子レンジで解凍した製品を170℃に熱したサラダ油で3分間素揚げしてください。または、天ぷら粉やパン粉をつけて揚げてもおいしくお召し上がりいただけます。

※ご注意とお願い

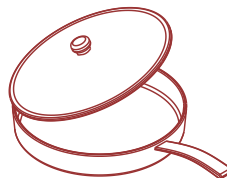
この製品は、冷凍のまま揚げますと、中心部に熱が通る頃には表面が揚げ過ぎになります。解凍した製品をうすすらとキツネ色の揚げ色がつく程度に短時間（3分程度）揚げる方法をお奨めします。

「餃子」

手づくり餃子・モチモチ丸餃子・鉄鍋餃子



フライパン



- ・フタ付きのテフロン製のフライパン（またはくっつきにくい加工が施されたフライパン）とフライ返しをご用意ください。
 - ・十分に熱したフライパンに大きじ2杯のサラダ油を入れ、冷凍のままの製品を並べます。製品どうしが隣接しないように少し離して置いてください。（製品どうしが隣接すると、くっついて離れにくくなります。）
 - ・並べ終わったらすぐに100cc（コップ半分）の水を入れてフタをし、中火で6分蒸し焼きにしてください。
 - ・フタをはずしてフライパンに残っている水を蒸発させます。この時、もしお湯が蒸発しきれないほど多く残っている場合は捨ててください。ペーパータオルでお湯を吸わせると簡単です。
- 製品の底にキツネ色の焼き色がついたら出来上がりです。焼き色が付いた底面を上にして皿に盛り付けます。

水餃子・スープ餃子



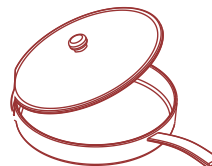
- ※水餃子やスープ餃子としてもおいしくお召し上がりいただけます。冷凍のまま、お湯またはスープの中に入れて、弱火で5分間煮てください。（10分以上煮ると、皮の合わせ目がはがれて、中の具が流出する場合がございますので、ご注意ください）

※そのまま充分おいしくお召し上がりいただけますが、お好みに合わせて、しょうゆ、酢、ラー油などでお召し上がりください。

「いももち」

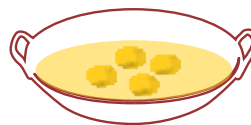
北海道いももち（チーズ入り）・北海道かぼちゃもち（チーズ入り）

焼く場合



十分に熱したフライパンに大きじ2杯のサラダ油を入れ、冷凍のままの製品を袋から取り出し、フライパンに並べます。中火にして各面を各3分ずつ、計6分、フライ返しでひっくり返しながら焼いてください。

揚げの場合



冷凍のままの製品を袋から取り出し、170℃に熱したサラダ油で5分揚げてください。揚げ油から取り出し、5分間放熱、油切りをしてお召し上がりください。