

中華まんあたたため



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. オープンシートをテーブルプレートに敷き、その上に中華まんをのせ **あたためいろいろ** **9 中華まんあたたため** であたためる。

加熱の目安

常温、冷蔵 加熱：約4分

1回に作れる分量

100～400g(1～4個)

使用付属品



テーブルプレート
底面



給水タンク 満水

ひとくちメモ

1回にあたためられる分量は、軽いもの(約80g)は2～4個、重いもの(約150g)は1～2個までです。

中華まんのあたためのコツ

あためられる食品は

市販の冷蔵保存した中華まんです。

食品メーカーや保存状態、形状によって仕上がり調節を上手に使い分けます

皿などの容器は使わない

加熱し過ぎの原因になります。

ラップまたはオープンシートをテーブルプレートに敷き、その上にのせます。

加熱前の状態がかたいときや、よりみずみずしく仕上げたいときは

加熱前に水をくぐらせたり、霧を吹いてから加熱します。

底に紙がついている物はそのままで

紙をつけたまま加熱します。

ラップなどのおおいはしない

スチームで食品の乾燥を防ぎながら、しっとりふっくらあたためます。

冷凍の中華まんはうまくあたたまりません

レンジ または **スチームレンジ** で様子を見ながら加熱します。

あんまんは

仕上がり調節 **やや弱** または **弱** に合わせます。