



## 加熱の目安

常温、冷蔵 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

## 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** **8 中華まんあたたため** であたためる。

## 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。

## 中華まんのあたたためのコツ

### あたためられる食品は

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**

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。