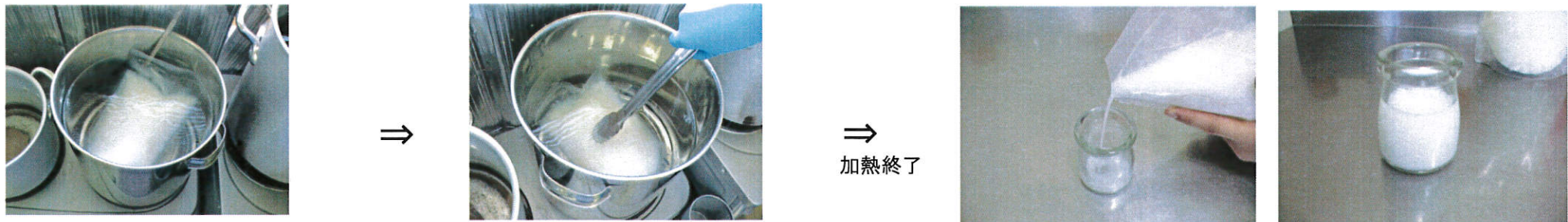


【冷凍1kgパウチ 煮溶かしマニュアル】

- ① 商品を冷蔵庫で解凍後、鍋にパウチ袋が余裕で浸かる量の水を入れて一度沸騰させ、その後**中火**にした湯の中に入れて約30分(解凍していない場合は約40分)加熱し、完全な液体状にします。



- ②湯煎の途中で、全体に熱がかかるように商品をひっくり返し、中心を軽く押す作業を行ってください。 ③加熱後、熱い状態のまま容器に移し、商品から完全に湯気が出なくなってからラップ等をかけて、冷蔵庫に入れて冷やし固めてください。



■■注意事項■■

- ※ カスタードプリン等は熱をかけすぎますと、卵が凝固しなめらかな食感が損なわれますのでご注意ください
- ※ 中心が溶けきっていない場合は状態を確認しながら加熱を続けてください
- ※ ヤケドには十分お気を付けください