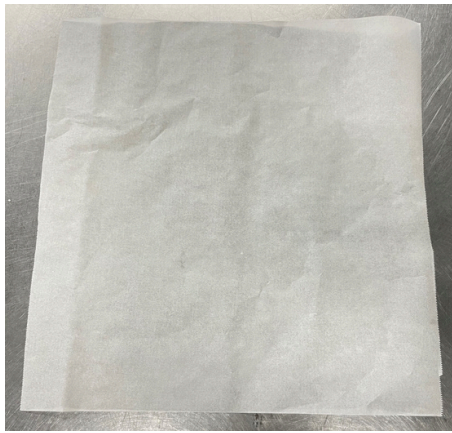


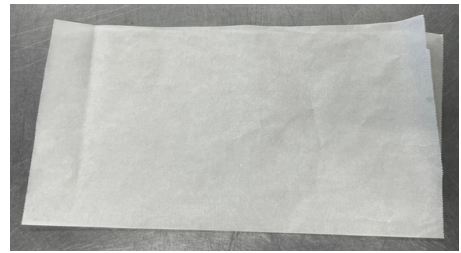


丸形クッキングシートの作り方

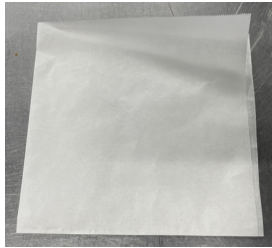
① クッキングシートを
フライパンサイズにカットする。



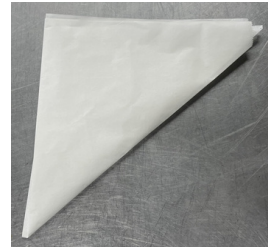
② 半分に折り曲げる。



③ もう一度半分に折り曲げる。



④ 斜めに半分折り曲げる。



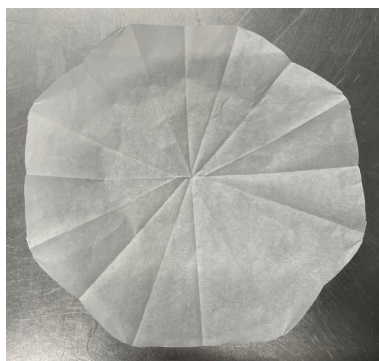
⑤ もう一度斜め半分に折り曲げる。



⑥ 上部をカットする。



⑦ 広げると丸形のクッキングシートの出来上がり！！

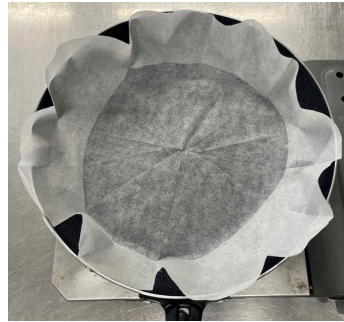


上手に
工作できた
かな～



冷凍小籠包の美味しい蒸し方

- ① フライパンに水を200cc入れ、丸形のクッキングシートを浮かべます。



- ② 冷凍小籠包同士がくっつかないように並べます。
(フタをした時にクッキングシートが外にはみ出ないように注意しましょう)



※小籠包が水に浸からないように注意しましょう

- ③ フタをして強火で加熱し、水が沸騰したら中火に切り替え約12分間蒸します。



- ④ クッキングシートごと皿に移して完成です。
(小籠包を直接箸で移動させると、皮が破れることがあるので注意しましょう)



冷凍小籠包の美味しい焼き方

① フライパンに**サラダ油大さじ1杯**を入れ、加熱します。



② 冷凍小籠包をフライパンに並べ、**水150cc**を加えます。
(油がはねるので、火傷に注意しましょう)



③ フタをして**9分間**加熱し、水が沸騰したら**中火**に切り替えます。



上手に
調理できた
かな～



④ タイマーが鳴ったらフタを開け、水分を飛ばし焼き色がついたら
完成です。

