

蒸しまんじゅう

【保存方法と日持ち】

常温： 高温・多湿を避けて当日中 なるべくお早めにお召し上がりください

冷蔵： 肉まん……翌日まで その他……2～3日程度

冷凍： 1か月程度

※冷蔵・冷凍保存の際は、乾燥を防ぐため、ラップやジッパー付き袋などに入れてください

【温めなおし方】

		肉まん	ごまあんまん	花巻
冷蔵から	レンジ	1分程度	50秒程度	30秒程度
	蒸し器	10～15分	8～12分	5～8分
冷凍から	レンジ	1分20秒程度	1分程度	50秒程度
	蒸し器	12～15分	12～15分	8～12分

※レンジの加熱時間は500wの場合の目安です。

🌟おいしくお召し上がりいただくためのポイント🌟

＜レンジで温める場合＞

- ・温めすぎると固くなる場合がございます。加熱時間は少なめからお試してください。
- ・加熱後、袋に入れたまま粗熱をとっていただくことで、蒸し上げたようなしっとりとした美味しさになります。

＜蒸し器で温める場合＞

当店の蒸しまんじゅうは美味しさのために、つぶれるギリギリまで発酵させているため、たいへんデリケートです。

蒸し直しの際は「つぶれ」を防ぐために以下のことに気を付けてください。

その1「生地を濡らさない」→まんじゅうに雫が垂れないように、ドーム型の蓋を使うか、蓋を布巾で包んでください。

その2「強火で蒸しすぎない」→きちんと沸騰させたら、あとは中火でじっくり温めてください。

その3「温度差は苦手」→蒸し上げ後は火を止めて、5分ほど落ち着かせてから蓋を開ける方が、つぶれが発生しにくくなります。

🌟時短裏ワザ！（レンジ+蒸し器のハイブリッド）🌟おすすめ🌟

レンジで温めたあと、蒸し器で2～3分蒸気にあてるだけで、ふっくらできたての美味しさに！これなら「つぶれ」も起きにくい！