

冷凍餃子  
召し上がり方

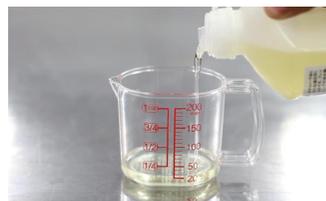
調理時間の目安 約7~8分

## ① 焼く準備をする

点火していないフライパンに油を注ぎ、餃子の氷皿が割れないようにフライパンに入れます。

※氷皿は、割れかけていても製品に問題はなりません。

① 油の分量 **S** 20ヶ入 ▶ 40cc **M** 30ヶ入 ▶ 50cc



必ず油の分量をお守り下さい

## ② 餃子を焼く

フライパンの蓋を閉め、焼きスタート！  
(中の油がはねるのでお気をつけください)

① 焼き時間 **S** 20ヶ入 ▶ 4~5分 **M** 30ヶ入 ▶ 5~6分

※焼き時間はあくまでも目安です。



焼き、よ〜いスタート!!

## ③ ひっくり返す

フライ返しでお好み焼きをひっくり返す要領で餃子を返し、表面を残り油で**必ず1分ほど焼いてください。**



裏面が焼けているか確認



フライ返して裏返す



表面を必ず1分焼く

## ④ 出来上がり

これで出来上がりです。付属のタレ、ラー油をつけてお召し上がり下さい。

① ※調理後の再冷凍はご遠慮下さい。



お買い上げありがとうございます

冷凍餃子の焼き方は、  
動画(YouTube)でも  
ご覧頂けます。

TETSUNABE-IG.com

小倉 鉄なべ



## 水餃子 召し上がり方

加熱時間の目安 約5分

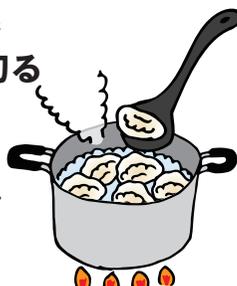
## ① お湯を沸騰させる

鍋にたっぷりの湯を入れ沸騰させます。沸騰したら冷凍のまま水餃子をお湯の中に入れます。



## ② 5分ほど茹で軽く水気を切る

約5分間茹で、水餃子が浮き上がってきたらすくい取り、水気を軽く切ったら器に盛って出来上がり。



同封のたれや特製ラー油(別売)等で、お好みの味付けしてお召し上がりください

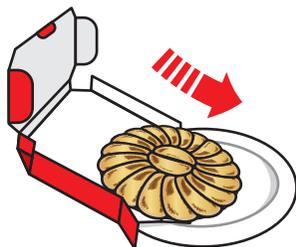


### 焼餃子 美味しい温め方

※焼餃子を温め直す場合は、以下の方法で温めてください

加熱時間の目安 **500W→約2分**

**1**  
お皿に移す



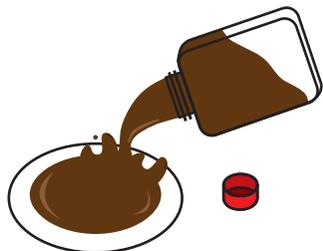
箱の前部を平らにし、そのままお皿に餃子をスライドさせます。

**2**  
レンジでチン



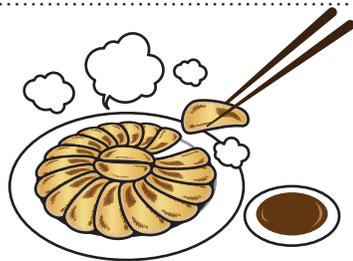
ラップをせずに電子レンジで2分程温めます。※500Wで温めた場合

**3**  
タレを注ぐ



レンジで温めている間に、小皿にタレを注ぎます。

**4**  
出来上がり



温めが終わりましたら、タレを付けてお召し上がり下さい。

### 中華ちまき 召し上がり方

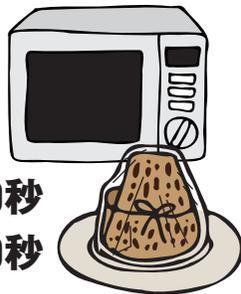
■ 電子レンジの場合

加熱時間の目安

500W→約3分10秒

600W→約2分30秒

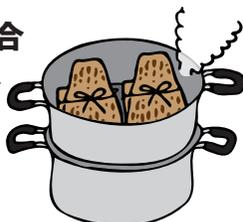
※少し湿らせ、ラップをかけて加熱してください



■ 蒸し器、セイロの場合

加熱時間の目安 **約25分**

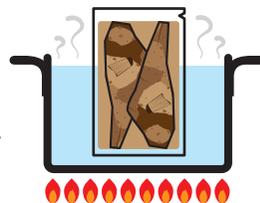
※蒸気が上がってから  
25分蒸してください



### サバのじんだ煮 召し上がり方

加熱時間の目安 **約4分**

鍋に水を入れて沸騰させ、沸騰したら4分間湯煎に付けて出来上がり。



### 幸子明太子 召し上がり方

冷蔵庫でゆっくり解凍してからお召し上がりください。

お好きな召し上がり方でどうぞ



そのまま食べても



熱々ご飯に乗せても