

取扱説明書

プロの仕込み! おうちのお食事体験をもっと楽しくする、すぐ使えるパーツ素材

コラーゲンたっぷりの柔らか牛ホホ肉

温まればそれで最もおいしい、ベストな状態になります。中には**肉**と、**煮汁のエッセンスの煮こごり**が入っています。

召し上がり方

1) 解凍した状態で使用します。以下のいずれかの方法で解凍します。

①自然解凍

常温、あるいは冷蔵庫で自然解凍します。

②電子レンジ解凍

温度が上がると煮汁エッセンスの煮こごりが溶けますので、流れ出してしまうよう、器に入れて解凍します。この煮汁エッセンスにおいしさが詰まっているので、失わないようにしてください。

③湯せん解凍

軽く沸騰しているくらいのお湯にパックのまま入れて、5~10分くらい温めてください。(ポコポコに沸騰していると、パックが鍋肌に触れるなどして溶ける恐れがあります)

2) カレーを作る場合

野菜を炒めて、水を注ぐタイミングで、肉と煮汁エッセンスを入れま
す。あとはいつもどおりに作るだけです。

3) レトルトカレーに入れる場合

① 解凍した肉と煮汁エッセンスを器に入れ、ラップをして電子レンジで温めます。湯気が出るくらいの温度になればOKです。

② お皿に①を盛り、上から温めたレトルトカレーをかけます。(または、鍋の中にカレーと①を入れて軽く沸騰するくらいまで火にかけると、より馴染んでおいしくなります)

4) ビーフシチューなどのシチュー料理を作る場合

肉はこれ以上煮込む必要はありません。シチューのベースができたなら、肉とエッセンスを入れ、馴染ませるくらいに5~10分程度、軽く煮てください。

(※本商品の量とシチューのベースの量とのバランスにご留意ください。シチューベースを4人前で作ったところに本商品を2人前だと、肉の味が足りない可能性があります)。

5) 肉じゃが、ポトフ、その他ボルシチなどの煮込み料理にも使えます。肉を少し細かくカットしてミートソースに入れたり、マッシュポテトやチーズを載せてグラタンにしたりと、いろいろお楽しみください。 |

取扱説明書

プロの仕込み! おうちのお食事体験をもっと楽しくする、すぐ使えるパーツ素材

コラーゲンたっぷりの柔らか牛ホホ肉

温まればそれで最もおいしい、ベストな状態になります。中には**肉**と、**煮汁のエッセンスの煮こごり**が入っています。

召し上がり方

1) 解凍した状態で使用します。以下のいずれかの方法で解凍します。

①自然解凍

常温、あるいは冷蔵庫で自然解凍します。

②電子レンジ解凍

温度が上がると煮汁エッセンスの煮こごりが溶けますので、流れ出してしまうよう、器に入れて解凍します。この煮汁エッセンスにおいしさが詰まっているので、失わないようにしてください。

③湯せん解凍

軽く沸騰しているくらいのお湯にパックのまま入れて、5~10分くらい温めてください。(ポコポコに沸騰していると、パックが鍋肌に触れるなどして溶ける恐れがあります)

2) カレーを作る場合

野菜を炒めて、水を注ぐタイミングで、肉と煮汁エッセンスを入れま
す。あとはいつもどおりに作るだけです。

3) レトルトカレーに入れる場合

① 解凍した肉と煮汁エッセンスを器に入れ、ラップをして電子レンジで温めます。湯気が出るくらいの温度になればOKです。

② お皿に①を盛り、上から温めたレトルトカレーをかけます。(または、鍋の中にカレーと①を入れて軽く沸騰するくらいまで火にかけると、より馴染んでおいしくなります)

4) ビーフシチューなどのシチュー料理を作る場合

肉はこれ以上煮込む必要はありません。シチューのベースができたなら、肉とエッセンスを入れ、馴染ませるくらいに5~10分程度、軽く煮てください。

(※本商品の量とシチューのベースの量とのバランスにご留意ください。シチューベースを4人前で作ったところに本商品を2人前だと、肉の味が足りない可能性があります)。

5) 肉じゃが、ポトフ、その他ボルシチなどの煮込み料理にも使えます。肉を少し細かくカットしてミートソースに入れたり、マッシュポテトやチーズを載せてグラタンにしたりと、いろいろお楽しみください。 |