

小籠包と海老水晶餃子

小籠包と海老水晶餃子の おいしい召し上がり方

蒸し器で蒸す

- 十分に湯気が立った状態から、
中火で8～12分程度蒸してください。
くっつき防止の為に皿に直接点心を置かないで
レタスやキャベツ、クッキングシートを敷いてから点心を並べます。
- 蒸し途中で蓋をあけて状態を見て、白い皮が透明感のある皮に
かわってふっくらしてきたら出来上がりです。



鍋で蒸す

- 深めの鍋に耐熱皿か、ザルを裏返しにして置きます。
- 鍋に水を張り、湯気が立ってから皿に点心をのせ加熱しますが
くっつき防止の為に皿に直接点心を置かないで
レタスやキャベツ、クッキングシートを敷いてから点心を並べます。
- 十分湯気が立ったら、中火にして、8～12分蒸してください。
(数量によって異なります。)



- ◆ 深めの鍋を使う。
- ◆ 点心は水に触れないようにして
くっつき防止の為に皿に
レタスなどを敷いてください。
- ◆ 水が裏返しの皿より
越えないように

