

冷凍中華まん

調理温度：100℃（連続加湿：ON）

調理時間：25～30分

保温温度：80℃

保温時間：2時間まで

1段の投入量目安：30個(1個約100g)



1トレイの目安：15個

写真

庫内の様子



盛付



材料(30個分)

冷凍中華まん 30 個

作業手順

- ① 調理温度・時間、保温温度・時間をメニュー登録する。
- ② メニューを選択し、庫内を予熱する。
- ③ トレイに中華まんを並べる。
- ④ 引き出しを開けてトレイを置き、引き出しを閉める。
- ⑤ スタート/ストップボタンを押し、調理を開始する。
- ⑥ 調理終了後、メロディが鳴ったら引き出しを開けて中華まんを取り出す。
- ⑦ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・メニュー登録方法は取扱説明書をご参照ください。
- ・好みの仕上がりに応じて、調理温度・時間、保温温度・時間を調節してください。
- ・調理後すぐに保温する場合は、一度引き出しを開け、庫内温度を下げてください。
そのままにしておくと、火が通りすぎる可能性があります。