

## 【鮮肉湯圓の調理方法】

家でも簡単に調理できます！

- ① 大きめの鍋に 2/3 の冷水をいれて沸騰させ、鮮肉湯圓を凍ったまま湯にいれます。
- ② 強火にして、沸騰後 1 回目の冷水 100cc を加えます。  
(\*以下の③～⑤は、強火のまま、火を止めない)
- ③ 再度沸騰したら、2 回目の冷水 100cc を加えます。
- ④ 沸騰後、3 回目の冷水 100cc を加えます。
- ⑤ 沸騰後、4 回目の冷水 100 cc を加えます。
- ⑥ 沸騰後、5 回目の冷水 100 cc を加えます。
- ⑦ 火を止め、器に移します。

(結果的に①から⑥について強火のまま湯圓が浮き上がってくるまで約 17 分間ゆでることになります。)

\*調味料をつけなくても具に味がしっかりと付いていますので、そのまま美味しくお召し上がりいただけます。

調理の際、熱湯でのやけどにご注意ください