

【小豆&黒胡麻湯円の調理方法】

ご家庭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、タンエンを凍ったまま湯に入れます。
- 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 さらに沸騰させ、3 回目の冷水 100cc を加えて、強火のままタンエンが浮き上がってくるまで(約 8 分間)ゆでます。
- ⑤ 火を止め、スープの入った器へ移して完成です。
(結果的に①から④について強火のまま餃子が浮き上がってくるまで約 8 分間ゆでることになります。)

スープの作り方：

- ① 付けているスープを冷凍のまま沸騰したお湯に入れて、強火で約 8 分間あたためます。
- ② 火を止め、スープを器に入れます。
- ③ ゆでたタンエンをスープの入った器へ移して完成です。

*調理の際、熱湯でのやけどにご注意ください