

## 【齊菜ワンタンの調理方法】

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、ワンタンを凍ったままお湯にいれます。
- 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 さらに沸騰させ、3 回目の冷水 100cc を加えます。
- ⑤ 沸騰したら出来上がります。
- ⑥ 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⑤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付けているスープの素 (1 本)をお碗に入れ、適量の塩、胡椒と味の素を入れ、お湯(250～350cc)を入れます。
- ②ゆでたワンタンをスープに入れて完成です。

\*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。