

調理方法



スチームコンベクションで温める場合は、スチーム(必ず蒸気を入れてください)で95℃10分~15分にセットして予熱終了後スタートしてください。袋は開封せず、そのまま穴あきパンに並べて加熱してください。



盛り付け作業へ



鍋又は回転釜で湯煎する場合は、袋ごと水に入れてから火を点けてください。水から炊きます。お湯の温度70~80℃程で火を止めてください。グラグラと沸騰させて煮込まないでください。食材の煮崩れが発生します。また、薬物野菜等は温め過ぎると緑色がくすんでしまいます。

盛り付け開始まではお湯につけたままでも大丈夫です。

賞味期限

煮物、炒め物、揚げ物、焼き物、蒸し物

・・・製造日+14日

和え物、サラダ類・・・製造日+7日

全商品のラベルシールに消費期限が表示されています。

全商品について、開封後8時間以内にて使用願います。

温め終わりましたら、袋を破り、食材を盛り付けます。必ず一度ほぐしてください。袋の形を取り除くことで手作り感が出ます。

弊社システムでは全ての製品が加熱殺菌されています。生ものや生野菜は提供できませんので貴施設にてご用意願います。