

もち龍包のおいしい作り方

蒸し焼き

1 凍ったままのもち龍包を、間隔をあけてフライパンに並べ、水(150ml)を入れ火にかけます。
※熱湯だとさらにおいしくなります。水の量はフライパン26cmの場合



2 フタをして、中火もしくは強火で約5分間蒸し焼きにします。火を止めてフタを取り余熱で1~2分ほど待つと出来上がり。
※カリッと焼きたいなら焼けたあとにゴマ油をまわし入れ、裏面にも焼き目をつけます。



完成!!

食べ方! からし醤油、ポン酢などお好みに合わせてお召し上がりください。

スープ

1 お好みのスープ(お湯)に冷凍のまま入れると4~5分で浮き上がります。
2 浮き上がったら火を弱め、皮がふっくらすると出来上がり。

完成!!

蒸し

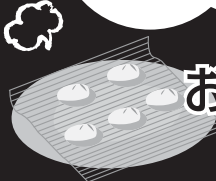
1 冷凍のまま蒸し器で5分ほど蒸すと出来上がり。

完成!!

豆知識 もしも、もち龍包がはがれない時…濡れ布巾の上にフライパンをのせてください。温度差によりはがれやすくなります。

食べたいときに
FAXで簡単注文!!

1週間以内にお届け!!



**お鍋・スープ
にも最適!!**

ご注文から1週間以内にご自宅へお届けいたします。

※営業日、発送日、在庫、地域により多少1週間を越えることがあります。

3パック以上 送料 一律540円(税込) 代引手数料 別途324円(税込)

ご注文は3パック以上からとなります。賞味期限：発送日から冷凍保存3カ月

5パック以上なら送料無料!

※北海道への発送は、注文数にかかわらず別途540円(税込)が必要です。
(誠に申し訳ございませんが、沖縄、離島への発送は行っておりません)

**ギフト3種セットは
送料込みです。**

注文受付確認後、弊社よりFAXまたは電話にて受注確認のご連絡をさせていただきます。
弊社より連絡がない場合は、再度FAXを送信いただくか、弊社までお電話ください。

名前				TEL	
				FAX	
住所	(〒 -)				
商品	もち豚 10個入	もちえび萐 10個入	もち鳥明太 10個入	もち龍包 1箱10個入 ギフト3種セット (各種セット)	
	973円(本体) 1,050円(税込)	973円(本体) 1,050円(税込)	973円(本体) 1,050円(税込)	3,600円(本体) 3,888円(税込)	
	購入希望数	購入希望数	購入希望数	購入希望数	購入希望数
	パック	パック	パック	送料込み	パック
配送希望日	月	日	配達希望時間があれば チェックして下さい。	<input type="checkbox"/> 9時-12時	<input type="checkbox"/> 12時-14時
			<input type="checkbox"/> 14時-16時	<input type="checkbox"/> 16時-18時	<input type="checkbox"/> 18時-21時

QRコードは
こちら



発送方法：冷凍便 3パック以上で送料は一律540円(税込)『5パック以上なら送料無料』

※北海道への発送は、注文数にかかわらず別途540円(税込)が必要です。

(誠に申し訳ございませんが、沖縄、離島への発送は行っておりません)

発送日：注文受付確認後、当社営業日の約2、3日後に発送いたします。

お支払い：代金引換(代引手数料別途324円)

その他のご注文方法は下記ホームページよりお願いします。

<http://www.midai.co.jp>

美食酒彩 宴家
特約販売店

株式会社 **ミダイ**

大阪市天王寺区上本町5-2-11

TEL 06-6191-1033 (平日10-17時)

MAIL info@midai.co.jp URL www.midai.co.jp

FAX 06-7632-3456

送信