

袋に入っているもの

・トレーに入った食材

使用できる調理器具

- ・オープンポット1/オープンポット2
18cm 深型 ※浅型では調理できません。
22cm 浅型・深型
26cm 浅型・深型
- ・ライスポット/ライスポットミニ

つくり方 [オープンポット2 22cmを使用した場合の目安]

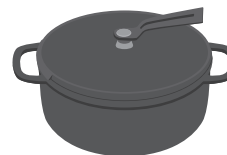
- 1 冷凍のまま鍋に入れる
- 2 フタをして加熱する
- 3 フタをしたまま蒸らす
- 4 盛りつける



凍った食材をトレーから出し、
上面を上にして鍋に入れます。



フタをして、弱火で35分無水
調理します。
無水調理の時間は鍋のサイズによっ
て異なるので※1を参照してください。



火を止め、5分蒸らします。
★竹串などを刺し肉汁が透き通って
いたら火が通っている証拠です。



器に盛りつけ完成です。

※1 サイズ別 無水調理時間の目安

上記の火加減・加熱時間はバーミキュラ オープンポット2 22cmを使用した場合の目安です。
別の調理器具をご使用の場合は、下記の表を参考に食材の状態を確認しながら調節してください。

	オープンポット1			オープンポット2			ライスポット	ライスポット ミニ
	18cm (深型)	22cm (浅型・深型)	26cm (浅型・深型)	18cm (深型)	22cm (浅型・深型)	26cm (浅型・深型)		
火力	弱火			弱火			弱火	弱火
加熱時間	40分			35分			35分	35分

フローズン デリ調理時における弱火の目安

ガス

炎が鍋底に
ぎりぎり
当たる程度



IH

450W程度

十分に鍋が温まったとき、蒸気が斜め上に向
かってゆらゆら吹き出します。

〈ご注意〉 ●商品は冷凍室(−18℃以下)で保存してください。●一度解凍したものを、再凍結しないでください。●開封後はすぐに調理してください。
●開封時に袋の口で手を切らないようにご注意ください。●写真は盛りつけ例とイメージです。●原材料・アレルギー表示・賞味期限は外袋のシールに記載しています。

商品に関するお問い合わせ バーミキュラ オーナーズデスク ☎ 0120-766-787(月～金 9:00～12:00、13:00～17:00)

