

フランス産 熟成チーズのマカロニグラタン

アレルギー

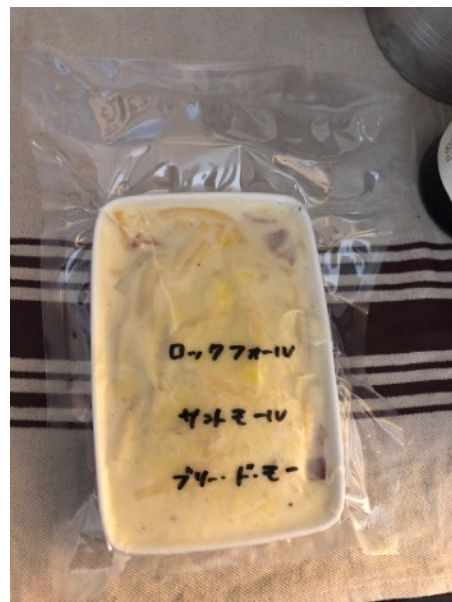
乳・小麦・豚

賞味期限：お受けとりから冷蔵保存で2日後

お召し上がり方

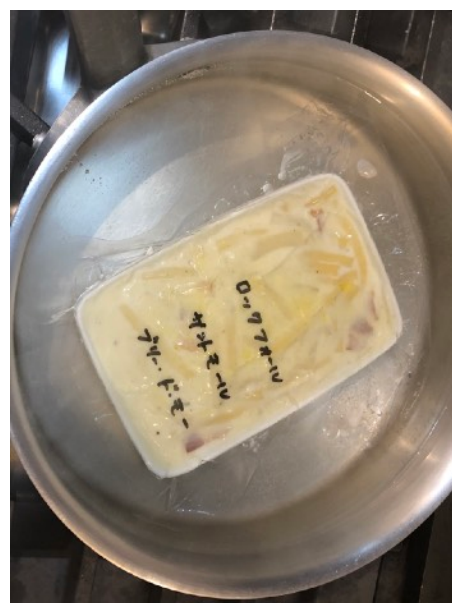
写真①

写真のように真空パックに入った状態でお渡し致します。
器は陶器ですのでお気をつけてお持ち帰りください。
使用しているチーズの種類は写真のように記載しております。



写真②

鍋に湯を沸かし火を止めグラタンを入れます。
火をつけたまま沸かすと袋が膨張して破裂します。
必ず、**火を弱めるか火を止め沸かさないように**してください。
この作業を飛ばして焼きに入っても良いですが、温めておいた方が綺麗な焼き色がつきます。約5分～10分間



写真③

取り出します。
火傷にご注意下さい。 tong等で掴んで取り出したり引っ張り上げて取り出すのは危険です。
器が陶器の為重さがあります。袋を引っ張ると下から破れ器が落下する恐れがあります。
何かですくい上げるように取り出してください。



写真④⑤⑥

火傷しないようにハサミを入れ、
グラタンを取り出し、ラップをはがします。

湯煎ではなく電子レンジで加熱しておいても良いですが、
その場合は真空の袋から出し、ラップをし直して電子レンジで温
めてください。

焼いて行きます。

焼きのお勧めはガスコンロ付属の魚焼きグリルです。（魚焼きグ
リルに水は入れない）

オーブントースターやオーブンでも可能です。

トースターの場合は焼きこぼれる場合がございますので付属のト
レーをお使いください。

6枚目の狐色の焼き上がりが理想です。

特に目安の時間はございません。焼き色でご判断下さい。

※作業全て火傷の恐れがあります。

お気をつけください。

