

冷蔵コロリンシュウマイの調理方法

冷蔵コロリンシュウマイの基本的な調理方法は、**蒸し器で蒸かしてください**。
蒸し器がない場合は、直接お湯で茹でてでも大丈夫です。
柔らかくするには大量の水分を必要とする為、電子レンジは使わないでください。
(*電子レンジでは完全に柔らかくなりません)

蒸かし時間は、基本的にお湯が沸騰してから、中火で**20分~程度**
(場合により**30分**)です。
鍋の大きさや、お湯の量で蒸かし時間が変わる為、柔らかくならない場合は
多めに時間を掛ければ柔らかくなります。(*お湯の残量に注意)
(*予めシュウマイを水に浸してから蒸かし始めると若干早く蒸かしあがります)

ちょっとふわっと膨らんで、串などが軽く刺されれば食べ頃です。
(*蒸かし過ぎると色が茶色み掛かり味が悪くなるのでご注意ください)



蒸し始めの状態



蒸しあがった状態

蒸かしあがったら、熱々のうちに素早く全体に付属のソースを絡めてください。
(*冷めるとソースが染み込まなくなります。)

お好みで青のりや、マヨネーズ、カレーパウダーなどをかけても美味しいです。
冷めると固くなるので、必ず熱々のうちにお召上がりください。(お弁当には絶対に入れないでください。)

蒸かす以外の食べ方

寒い時期は、おでんなどの鍋物や、スープ、お雑煮の具など。
(*煮込み過ぎるとデンプンが溶けて味が悪くのでご注意ください)
何等分かに切って味噌汁に入ると、じゃがいもや玉ねぎ、
豚肉の出汁が出て、ひとあじ変わります。



170℃程度の油でそのまま4分~5分程度揚げた
「揚げコロリン」もおススメです。

*お買い上げ後は、冷蔵庫にて保存してください。
賞味期限は製造日から冷蔵で3~4日、すぐに冷凍すると1カ月位です。

コロリンシュウマイ 営業時間 am10:30~pm6:30 月曜定休(月1回火曜休みあり)

〒376-0011 群馬県桐生市相生町5-204-23 TEL 0277-53-8617

ホームページ <http://cororin.aikotoba.jp>