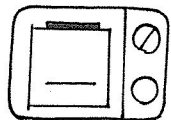


～ 米粉パンのあたため方 ～

常温 保存のとき

※お召し上がりは購入翌日までが安心
※米粉パンは硬くなりやすいので上手にあたためてね

トースター



オススメ!



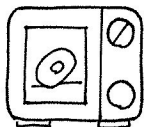
<Step1> 霧吹き2~3回



<Step2> 予熱してあたたまたトースターで表面がパリッとするまであたためる

※トースターを予熱であたためておくと水分が飛びすぎずにおいしく焼けるよ

ホカホカ



冷凍 保存のとき

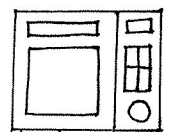
※お日持ちは冷凍で2週間ほど

常温解凍
オススメ!

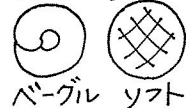


20℃前後の暖かい室温で30分ほど自然解凍
※寒い室内での自然解凍はパンが硬くなってしまうことがあるよ

電子レンジ

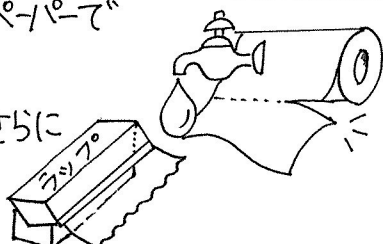


オススメ!



<Step1> 濡れたキッチンペーパーでパンを包む

<Step2> ステップ1の上からさらにラップで包む

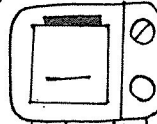


<Step3> 電子レンジ **500w 50秒** 様子を見てあたためる

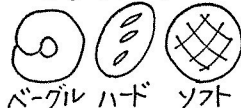


※あたためすぎはNG! 電子レンジの機種によって時間を調整してね
※冷凍保存の場合もこの方法であたためられるよ

トースター



オススメ!

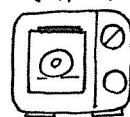


<Step1> 凍ったままパンをアルミホイルで包む



<Step2> 予熱したトースターで10分ほど

中が柔らかくなるまであたためる
※トースターの機種によって時間を調整してね



蒸し器



オススメ!



<Step1> 蒸し器を沸騰させる

<Step2> ベーグルを蒸し器に入れる蓋をして**3分**蒸す

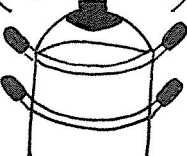


ホカホカ

<Step3> 予熱してあたたまたトースターで表面がパリッとするまであたためる



蒸し器

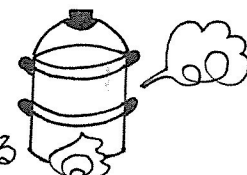


オススメ!



<Step1> 蒸し器を沸騰させる

<Step2> ベーグルを蒸し器に入れる蓋をして**10分**ほど中が柔らかくなるまで蒸す



ホカホカ

<Step3> 予熱してあたたまたトースターで表面がパリッとするまであたためる

