

## 小籠包（冷凍）

合計加熱調理時間 約 15分

[1人分：329kcal／食塩相当量：2.1g]

※エネルギー、食塩相当量は、1人分7個としての値です。  
 ※既製品の場合は、商品によって異なります。

皮はモチモチ、具は肉汁たっぷりジューシー！スチコンを使えば一度にたくさんの量もお手軽に。



## 材料（150個分）

冷凍小籠包（1個：直径約4.5cm、28g）	150個
------------------------	------

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

150個分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	100℃

## 作り方

- 20mmのホテルパン5枚にオープンシートを敷いて冷凍小籠包を並べ、ぬらしたキッチンペーパー（ホテルパン1枚につき4枚位）を被せる。
- 1のホテルパンを【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、2のホテルパンを取り出す。