

ご家庭で楽しむ**聘珍樓**の点心をお買い上げありがとうございます。

聘珍樓の点心は化学調味料、合成保存料、合成着色料を使用せず、すべて国内で製造しております。

点心・飲茶の一口メモ (冷蔵食品)

この料理メモは弊社の主な商品の料理一口メモですので、ご参考にご使用ください。

蒸してから召し上がる商品は、湯気のたった蒸し器を使用して調理していただくことをおすすめします。
調理時間は、あくまでも目安です。調理器具・電子レンジの機種・個数によって調理時間は多少変わります。
電子レンジについては500W出力での時間です。

ちゅうかまんじゅう

中華饅頭

饅頭を袋から出して蒸し器で調理してください。
電子レンジで調理する場合は、饅頭を袋から出して少量の水をかけラップに軽く包んで温めてください。
電子レンジの加熱時間は、500Wの場合です。
電子レンジ加熱時間は、1個あたりになっています。電子レンジを使用した場合、皮が硬くなる恐れがあります。
調理後は皮の表面が乾燥しやすいのでお早めにお召し上がりください。
饅頭の下の「桜木」は取らずに調理してください。

わんたん

雲呑

沸騰した湯でゆでてください。浮き上がりましたら差し水をします。再沸騰したら出来上がりです。

えびのつみあげ

沙律炸蝦角

中の具は加熱調理済ですので、約180℃に熱したたっぷりの油できつね色になるまで揚げてください。

はるまき とりにくりかーい はるまき

春巻・咖喱鶏粒角

- 揚げる場合
中の具は加熱調理済ですので、約180℃に熱したたっぷりの油できつね色になるまで揚げてください。
- 焼く場合
フライパンの表面がかくれるくらいの多めの油を引き、弱火で熱してください。商品が重ならないように並べて、中火で両面と側面がきつね色になるまで焼いてください。

中華生麺の美味しいお召し上がり方

- ※スープはあらかじめ温めておいてください。
- 鍋にたっぷりお湯を沸かし沸騰している湯に、麺をほぐして入れ、約3分ゆでます。(ゆですぎに注意)
 - 丼に添付のスープを入れます。(袋ごと湯で温めると油もきれいに出来ます)
 - 次に熱湯約350mlを加えます。
 - ゆであがった麺の湯をよく切り、スープの入った丼に入れて出来上がりです。
- ※チャーシュー(豚豚タイプ)麺の場合はチャーシューもあらかじめ温めておいてください。

にくまん かいばんにくまん やさいまん ちーしーまん
肉包・海鮮肉包・菜包・叉焼包

	200g	170g	135g	90g	60g
蒸時間	約15分	約15分	約12分	約12分	約10分
電子レンジ加熱時間	約2分30秒	約2分	約2分	約1分30秒	約1分

あんまん くるごまあんまん ちーしーまん
豆沙包・黒胡麻豆沙包・桃饅頭

	200g	135g	120g	60g
蒸時間	約15分	約12分	約12分	約10分
電子レンジ加熱時間	約1分30秒	約1分10秒	約1分	約40秒

へいちんろくじょうまん
聘珍極上饅

蒸時間	約20分
電子レンジ加熱時間	約4分

注意



蒸し器や電子レンジから取り出す際、商品が大変熱くなっておりますので充分にご注意ください。また、鍋のふたを取る際は、大変熱くなっておりますので充分にご注意ください。必要以上の加熱は、調理不良の原因になりますのでご注意ください。また、電子レンジを使用した場合、皮が硬くなる恐れがあります。
お買い上げ頂きました商品は冷蔵(10℃以下)で保存の上、期限表示内にお召し上がりください。

期限表示は未開封で10℃以下で保存した場合の期限です。
開封後は1~2日中にお召し上がりください。
また、品質が変わる恐れがありますので、商品の冷凍保管はご遠慮ください。
電子レンジのオート(自動)ボタンは使用しないでください。
※セット商品の場合、期限表示は外箱に別途記載しておりますのでご参照ください。

・製品には万全の注意を払っておりますが、万一品質の変化等お気付きの点がございましたらお手数ながら下記までお知らせください。

- ご注文 フリーダイヤル 0120-886-629
- お客様相談窓口 フリーダイヤル 0120-407-661

株式会社 **聘珍樓**
横浜市港北区新横浜2-2-8

聘珍樓ショッピングサイトはこちら

へいちんろくじょうまんショッピング **クリック**
<http://heichin-shoppers.com>

G-D

ご家庭で楽しむ**聘珍樓**の点心をお買い上げありがとうございます。

聘珍樓の点心は化学調味料、合成保存料、合成着色料を使用せず、すべて国内で製造しております。

点心・飲茶の一口メモ (冷蔵食品)

この料理メモは弊社の主な商品の料理一口メモですので、ご参考にご使用ください。
蒸してから召し上がる商品は、湯気のたった蒸し器を使用して調理していただくことをおすすめします。
調理時間はあくまでも目安です。調理器具・電子レンジの機種・個数によって調理時間は多少変わります。
電子レンジについては500W出力での時間です。

しゅうまい

焼売

蒸し器での調理をおすすめします。

蒸し時間目安 15g焼売 約6分
30g焼売 約8分

トレーのまま蒸し器で調理できます。

電子レンジで調理する場合は、からしを取り出しラップをして、トレーのまま温めてください。

温め時間目安 15g焼売 約2分
30g焼売 約3分

からしを入れたまま電子レンジで加熱をしますと、からしが破裂する恐れがありますので、ご注意ください。

むしぎょうざ

蒸餃子

蒸し器での調理をおすすめします。

電子レンジで調理する場合は、ラップをして温めてください。

	えびぎょうざ 蝦餃	むしぎょうざ 翡翠餃	ふかひれぎょうざ 魚翅餃	にらえびぎょうざ 九菜餃
蒸 時 間	約3分	約3分	約5分～6分	約5分～6分
電子レンジ加熱時間	約2分	約2分	約3分	約2分

※魚翅餃は、沸騰したお湯にさっと通してから蒸すと、にぎり目がやわらかくなります。

ちまき

蒸し器での調理をおすすめします。

蒸し時間目安 約15分

※途中で蒸し器の水がなくならない様、ご注意ください。

電子レンジで調理する場合は、少量の水をかけラップに包んで温めてください。

温め時間目安 約5分

にらまきやきぎょうざ

韭菜焼餃子

熱したフライパンに油を引き、餃子を並べて両面がきつね色になるまで焼いてください。少量の水を加え、ふたをして強火で蒸し焼きにしてください。水がなくなれば、出来上がりです。

やきぎょうざ

焼餃子

熱したフライパンに油を引き、餃子を並べて強火できつね色になるまで焼いてください。少量の水を加え、ふたをして強火で蒸し焼きにしてください。水がなくなれば、出来上がりです。

しょうろんぼう

小籠包

○蒸す場合

蒸気のがかった蒸し器に野菜の葉などを敷き、その上に小籠包を乗せて約6分から7分間蒸してください。

※沸騰したお湯で約25～30秒ポイルしてから蒸すと、皮が破れにくく、にぎり目もやわらかくなります。

○焼く場合

熱したフライパンに油を引き、小籠包を並べて中火できつね色になるまで焼いてください。小籠包が1/3浸かるまで水を加え、ふたをして中火で蒸し焼きにしてください。水がなくなれば、出来上がりです。

※皮が破れる事がありますので、電子レンジでの調理は避けてください。
※お召し上がりの際に、中の熱いスープが飛び出す場合があります。やけどにご注意ください。

※強火で調理した場合、皮が破裂し油がはねる恐れがありますので、必ず中火以下での調理をお願いします。

QRコードからサイトにつなげば、主な原材料の原産地が調べられます



TOP



点心



ちまき

ご注意

蒸し器や電子レンジから取り出す際、商品が大変熱くなっておりますので充分にご注意ください。また、鍋のふたを取る際は、大変熱くなっておりますので充分にご注意ください。必要以上の加熱は、調理不良の原因になりますのでご注意ください。また、電子レンジを使用した場合、皮が硬くなる恐れがあります。
お買い上げ頂きました商品は冷蔵（10℃以下）で保存の上、期限表示内にお召し上がりください。

期限表示は未開封で10℃以下で保存した場合の期限です。

開封後は1～2日中にお召し上がりください。

また、品質が変わる恐れがありますので、商品の冷凍保管はご遠慮ください。

電子レンジのオート（自動）ボタンは使用しないでください。

※セット商品の場合、期限表示は外箱に別途記載しておりますのでご参照ください。

・製品には万全の注意を払っておりますが、万一品質の変化等お気づきの点がございましたらお手数ながら下記までお知らせください。

- ご注文 フリーダイヤル 0120-886-629
- お客様相談窓口 フリーダイヤル 0120-407-661

株式会社 **聘珍樓**
横浜市港北区新横浜2-2-8

聘珍樓ショッピングサイトはこちら

へいちんろうショッピング **クリック**

<http://heichin-shoppers.com>

G-D

ご家庭で楽しむ**聘珍樓**の点心をお買い上げありがとうございます。
聘珍樓の点心は化学調味料、合成保存料、合成着色料を使用せず、すべて国内で製造しております。

点心・飲茶の一口メモ (冷凍食品)

この一口メモは弊社の主な商品の調理方法などを記載したものです。ご参照ください。
 蒸してから召し上がる商品は、湯気のたった蒸し器を使用して調理して頂くことをおすすめします。解凍は冷蔵庫内にて一昼夜解凍してください。
 調理時間は、あくまでも目安です。調理器具・電子レンジの機種・個数によって調理時間は多少変わります。
 電子レンジについては500W出力での時間です。

ちゅうかまんじゅう

中華饅頭 (解凍してから)

解凍してから、饅頭を袋から出して蒸し器で調理してください。
 電子レンジで調理する場合は、解凍後、饅頭を袋から出して少量の水をかけラップに軽く包んで温めてください。
 電子レンジの加熱時間は、500W、1個あたりになっています。
 電子レンジを使用した場合、皮が硬くなる恐れがあります。
 調理後は皮の表面が乾燥しやすいのでお早めにお召し上がりください。
 饅頭の下「経木」は取らずに調理してください。

はるまき とりくいきりかへーはるまき

春巻・咖喱鶏粒角

- 揚げる場合 (冷凍状態のまま)
 中の具は加熱調理済ですので、約180℃に熱したたっぷりの油できつね色になるまで揚げてください。
- 焼く場合 (解凍してから)
 フライパンの表面がかわるくらいの多めの油を引き、弱火で熱してください。冷蔵状態の商品が重ならないように並べて、中火で両面と側面がきつね色になるまで焼いてください。

中華生麺の美味しいお召し上がり方 (解凍してから)

- ※スープはあらかじめ温めておいてください。
- 鍋にたっぷりお湯を沸かし沸騰している湯に、麺をほぐして入れ、約3分ゆでます。(ゆですぎに注意)
 - 共に添付のスープを入れます。(袋ごと湯で温めると油もきれいに出来ます)
 - 次に熱湯約350mlを加えます。
 - ゆであがった種の湯をよく切り、スープの入った丼に入れて出来上がりです。
- ※チャーシュー(煮豚タイプ) 麺の場合はチャーシューもあらかじめ温めておいてください。

炭火焼チャーシュー

解凍してからアルミホイルで包み、フライパンにのせて“うらおもて”を各4分中火で温めてお召し上がりください。
 電子レンジをご使用の場合(500W/1本当り) 冷凍の状態より4分程度加熱してください。
 ※解凍のみを行い、“冷たい状態のままでも”美味しく召し上がれます。

QRコードからサイトにつなげば、主な原材料の原産地が調べられます



にくまん かいばんにくまん やさいまん ちゅうしゅうまん
 肉包・海鮮肉包・菜包・叉焼包

	200g	170g	135g	100g	90g	60g
蒸時間	約15分	約15分	約12分	約12分	約12分	約10分
電子レンジ加熱時間	約2分30秒	約2分	約2分	約1分30秒	約1分30秒	約1分

あんまん くるごまあんまん ももあんじゅう
 豆沙包・黒胡麻豆沙包・桃饅頭

	200g	135g	120g	100g	60g
蒸時間	約15分	約12分	約12分	約12分	約10分
電子レンジ加熱時間	約1分30秒	約1分10秒	約1分	約1分	約40秒

へいちんごくじょうまん
 聘珍極上饅

蒸時間	約20分
電子レンジ加熱時間	約4分

ご注意
 蒸し器や電子レンジから取り出す際、商品が大変熱くなっておりますので充分にご注意ください。
 また、鍋のふたを取る際は大変熱くなっておりますので充分にご注意ください。
 必要以上の加熱は、調理不良の原因になりますのでご注意ください。
 電子レンジの解凍機能を使用されますと、皮が硬くなる恐れがありますので避けてください。
 加熱のしすぎによる調理不良を防ぐ為、冷蔵庫で解凍してから調理してください。

保存料を使用していない商品です。解凍後は1~2日中にお召し上がりください。
 お買い上げ頂きました商品は冷凍(-18℃以下)で保存の上、賞味期限内にお召し上がりください。
 解凍後の再凍結は品質が損なわれますのでご遠慮ください。
 電子レンジのオート(自動)ボタンは使用しないでください。
賞味期限は外箱に別途記載しておりますのでご参照ください。

・製品には万全の注意を払っておりますが、万一品質の変化等お気付きの点がございましたらお手数ながら下記までお知らせください。

- ご注文 フリーダイヤル 0120-886-629
- お客様相談窓口 フリーダイヤル 0120-407-661

株式会社 **聘珍樓**
 横浜市港北区新横浜 2-2-8

聘珍樓ショッピングサイトはこちら
へいちんろうショッピング クリック
<http://heichin-shoppers.com>

ご家庭で楽しむ**聘珍樓**の点心をお買い上げありがとうございます。

聘珍樓の点心は化学調味料、合成保存料、合成着色料を使用せず、すべて国内で製造しております。

点心・飲茶の一口メモ (冷凍食品)

この一口メモは弊社の主な商品の調理方法などを記載したものです。ご参照ください。

蒸してから召し上がる商品は、**湯気のたった蒸し器**を使用して調理して頂くことをおすすめします。解凍は冷蔵庫内にて一昼夜解凍してください。調理時間はあくまでも目安です。調理器具・電子レンジの機種・個数によって調理時間は多少変わります。電子レンジについては500W出力での時間です。

しゅうまい

焼売 (冷凍状態のまま)

蒸し器での調理をおすすめします。

蒸し時間目安
15g 焼売 約 8分
30g 焼売 約 10~12分

トレーのまま蒸し器で調理出来ます。

電子レンジで調理する場合は、冷凍状態のままからしを取り出しラップをして、トレーのまま温めてください。

温め時間目安
15g 焼売 約 3分
30g 焼売 約 4分30秒

からしを入れたまま電子レンジで加熱をしますと、からしが破裂する恐れがありますので、ご注意ください。

むしぎょうざ

蒸餃子 (解凍してから)

蒸し器での調理をおすすめします。

電子レンジで調理する場合は解凍後、ラップをして温めてください。

	えびぎょうざ 蝦餃	ひすいぎょうざ 翡翠餃	みかひれぎょうざ 魚翅餃	にらえびぎょうざ 九菜餃
蒸 時 間	約 3分	約 3分	約 5分~6分	約 5分~6分
電子レンジ加熱時間	約 2分	約 2分	約 3分	約 2分

※魚翅餃は、沸騰したお湯にさっと通してから蒸すと、にぎり目がやわらかくなります。

しょうろんぼう

小籠包 (解凍してから)

○蒸す場合

蒸気のあがった蒸し器に野菜の葉などを敷き、その上に小籠包を乗せて約6分から7分間蒸してください。

※沸騰したお湯で約25~30秒ポイルしてから蒸すと、皮が破れにくく、にぎり目もやわらかくなります。

○焼く場合

熱したフライパンに油を引き、小籠包を並べて中火できつね色になるまで焼いてください。小籠包が1/3浸かるまで水を加え、ふたをして中火で蒸し焼きにしてください。水がなくなれば、出来上がりです。

※皮が破れる事がありますので、電子レンジでの調理は避けてください。

※お召し上がりの際に、中の熱いスープが飛び出す場合があります。やけどにご注意ください。

※強火で調理した場合、皮が破裂し油がはねる場合がありますので、必ず中火以下での調理をお願いします。

にらまきやきぎょうざ

韭菜焼餃子 (冷凍状態のまま)

熱したフライパンに油を引き、餃子を並べて両面がきつね色になるまで焼いてください。その後、少量の水を加え、ふたをして強火で蒸し焼きにしてください。水がなくなれば出来上がりです。

やきぎょうざ

焼餃子 (冷凍状態のまま)

熱したフライパンに油を引き、餃子を並べて強火できつね色になるまで焼いてください。少量の水を加え、ふたをして強火で蒸し焼きにしてください。水がなくなれば、出来上がりです。

ちまぎ (解凍してから)

蒸し器での調理をおすすめします。

蒸し時間目安 約 15分

〔※冷凍状態のまま蒸し器で調理される場合〕
蒸し時間目安 約 30分

※途中で蒸し器の中の水がなくならない様、ご注意ください。

電子レンジで調理する場合は解凍後、少量の水をかけラップに包んで温めてください。

温め時間目安 約 5分

わんたん

雲呑 (冷凍状態のまま)

冷凍状態のまま、沸騰した湯でゆでてください。浮き上がりましたら差し水をします。再沸騰したら出来上がりです。

えびのつつみあげ

沙律炸蝦角 (冷凍状態のまま)

中の具は加熱調理済ですので、約180℃に熱したたっぷりの油できつね色になるまで揚げてください。

QRコードからサイトにつなげば、主な原材料の原産地が調べられます



TOP

点心

ちまぎ

ご注意



蒸し器や電子レンジから取り出す際、商品が大変熱くなっておりますので充分にご注意ください。

また、鍋のふたを取る際は大変熱くなっておりますので充分にご注意ください。

必要以上の加熱は、調理不良の原因になりますのでご注意ください。

電子レンジの解凍機能を使用されますと、皮が硬くなる恐れがありますので避けてください。

加熱のしすぎによる調理不良を防ぐ為、冷蔵庫で解凍してから調理してください。

保存料を使用していない商品です。解凍後は1~2日中にお召し上がりください。

お買い上げ頂きました商品は冷凍(-18℃以下)で保存の上、賞味期限内にお召し上がりください。

解凍後の再凍結は品質が損なわれますのでご注意ください。

電子レンジのオート(自動)ボタンは使用しないでください。

賞味期限は外箱に別途記載しておりますのでご参照ください。

・製品には万全の注意を払っておりますが、万一品質の変化等お気付きの点がございましたらお手数ながら下記までお知らせください。

● ご注文 フリーダイヤル 0120-886-629

● お客様相談窓口 フリーダイヤル 0120-407-661

株式会社 **聘珍樓**

横浜市港北区新横浜 2-2-8

聘珍樓ショッピングサイトはこちら

へいちんろうショッピング **クリック**

<http://heichin-shoppers.com>

G-D