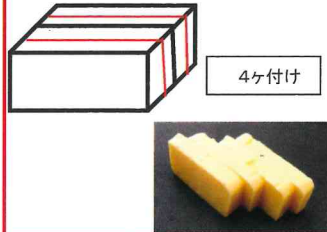




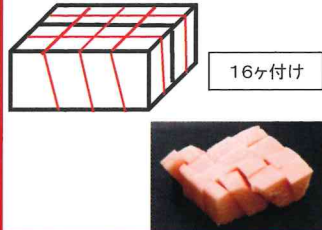
ムース食の切り方一覧

メイン料理用ムース (30g×2ヶ)

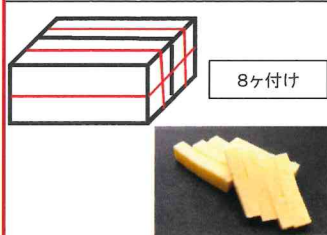
① 厚めの拍子切り
※ムース2カンを各々1/2にカット



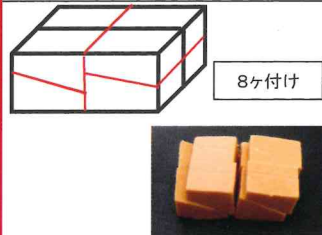
④ 斜め切り
※①の拍子切りを使用して、それを真横に更に1/2にカット



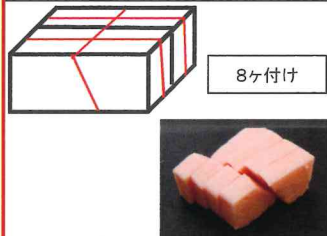
② 短冊切り
※①の拍子切りを使用して、それを真横に更に1/2にカット



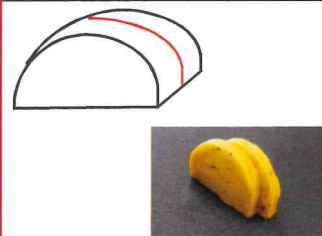
⑤ 乱切り
※ムース2カンを4等分のサイコロ切りにし、更に1/2にカット



③ 小さい拍子切りハーフ
※①の拍子切りを使用して、それを更に1/2にカット

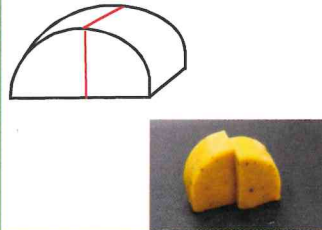


⑥ 半月切り 1/2にカット

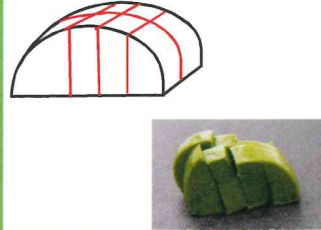


小鉢料理用ムース①、②、③ 各20g

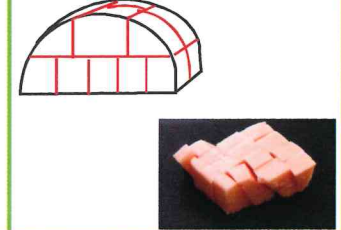
⑦ 銀杏切り 1/2にカット



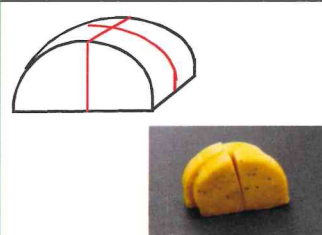
⑩ 拍子切り 1/8にカット



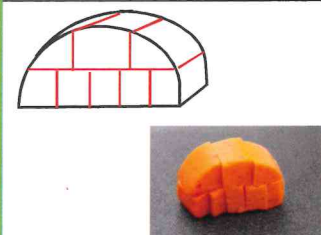
⑬ あられ切り 1/16にカット
※⑩のサイコロ切りに使用して更に1/2にカット



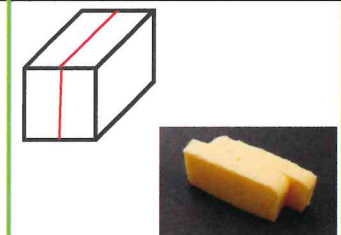
⑧ 銀杏切り 1/4にカット



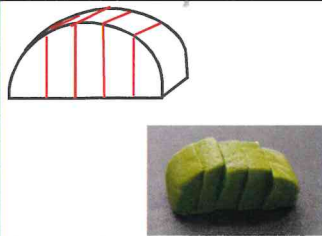
⑪ サイコロ切り 1/8にカット



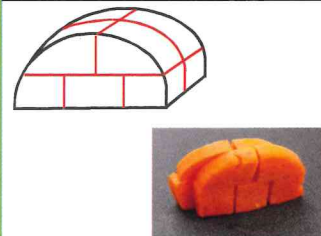
⑭ 厚めの拍子切り(玉子焼き)
※ムース2カンを各々1/2にカット



⑨ 拍子切り 1/5にカット



⑫ サイコロ切り 1/10にカット



⑮ つぶし
※加熱後にスプーンなどでつぶす。

