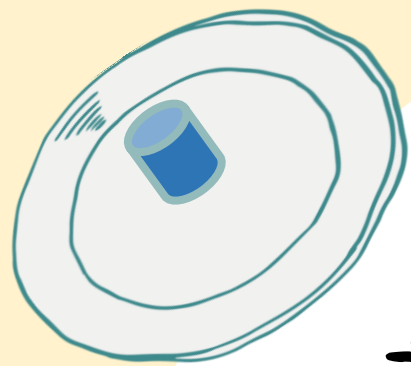
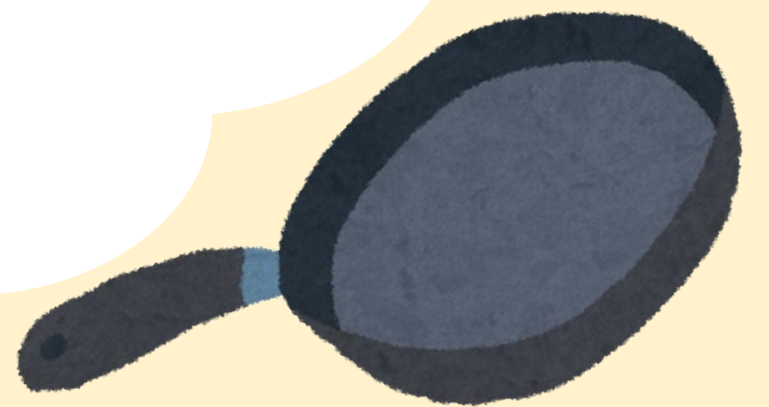




鎌倉ハム富岡商会 直径25mmのソーセージ
ボイル+焼くのはめんどくさい！！
そんなあなたに…



蒸し焼きのすすめ



蒸し焼きの手順

- ① フライパンにソーセージの1/5が浸かる程度水を入れる
- ② 蓋をして約7分加熱
途中皮が破裂しないか確認し上下を返す
- ③ 蓋を取り、水分をとばしながら転がし焼き目をつける
☆水分が多い場合はペーパーに吸わせてください

食べごたえのあるソーセージが
中まであったか
ジューシーに！



おすすめ商品⇒



ちなみに…



熟成ほそびきソーセージは
ふんわり食感が楽しめるので
ボイルのみで◎

ソーセージがふっくらしたときが
食べごろのサインになります♪