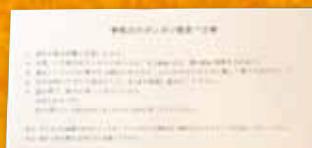


自宅でバーベキューすぐできる!!  
ガンガン焼きセット  
付属品



作り方説明の  
リーフ



殻むきヘラ



軍手



缶“ガンガン”

豪快!  
簡単! ガンガン焼きの作り方

その1

貝付の帆立を水洗いします。缶の中に帆立を入れ、水100cc又は酒100cc程度をいれます。



その2

コンロなどで  
**強火**にかける。  
※IH調理器具は使えません。



その3

5~6分程加熱するとフタの隙間から蒸気が出てきます。  
※缶が熱くなっているので注意してください。

殻が開けにくい場合は付属の殻剥きヘラをお使いください。



その4

弱火にし、5分程度蒸焼きにしていきます。  
フタを開けてみて、**帆立が蒸し上がって**いたら食べごろ!

蒸したてが一番美味しい!  
身がプルプルのうちにどうぞ!



缶が熱くなっていますので、  
フタを開ける際は、軍手などを着用の上、  
火傷などに気を付けて作業してください。

