

『京料理 美濃吉 合鴨つくね鍋』

美味しいお召し上がり方

具材とだしは前日から冷蔵庫で解凍してください。

解凍しただしを鍋に入れ沸騰した後、合鴨つくねによく火を入れてください。その後、野菜などの具材を入れ再度加熱してください。最後に合鴨肉を入れ軽く煮立てたらお召し上がりいただけます。出汁が減った場合はお湯を足してください。

※ご注意

- ・ 冷凍室にて保存し、賞味期限内にお召し上がりください。また、再冷凍しますと品質が変わる恐れがありますので、お避けください。
- ・ 加熱後は熱くなりますので、火傷にご注意ください。