

自社工場より 毎朝出来たてを お持ちしております



工場直売好 磯子
横浜市磯子区上中里町752-1
定休日水曜日 11:00~17:30
045-367-9804

工場直売好 井土ヶ谷
横浜市南区井土ヶ谷上町26-19
定休日水曜日 10:30~17:30
045-325-8877

工場直売好 泉
横浜市泉区中田南4-6-18
定休日水曜日 11:00~17:00
045-443-7363

お店の裏側からお得情報まで

工場直売 好ハオ

検索

工場直売 好

自社製造だから安心!
出来たてだから美味しい!
横浜の本格中華を家庭でお楽しみ下さい

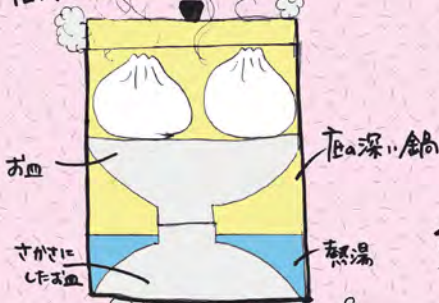


私たちは「おいしい」の言葉を信念に日々製造しております
ただ、どんなにいい材料・商品でも、調理方法により
ひと味もふた味も変わってしまいます。

そこで、皆様にとって「おいしい」ものをお召し上がりいただくために
思い、二のお召し上がり方を作成しました。
調理の際は、ぜひ参考にしてください。



簡単蒸し器例



電子レンジはなるべく使用しないで下さい

中華まんをお召しあがりの時、電子レンジを使用すると、皮が固くなってしまふ為、なるべく電子レンジは使用しないで下さい。

蒸し器の使い方方は、底の深い鍋にお皿をさかさに1枚敷き、
その上にお皿を上向きに重ねれば、充分蒸し器として使用できます。

蒸し器は充分に蒸気が出たから蒸して下さい

蒸気が立たないうちから商品を蒸し器に入れてしまうと
皮の食感が悪く仕上がります。冷凍されているものは解凍せず
冷凍のまま調理して下さい。

手あけタレ無しで食べて下さい

素材の味をいかして、その手あけでも充分に旨味を感じられるよう
作っています。手あけは、その手あけを「賞味下さい」。

長期保存を目的としていません

できるかぎり、新しいおいしい状態をお召し上がりいただくという前提の
もと、製造いたしますので、保存料は極力使用していません。
必ず賞味期限内にお召し上がり下さい。残った場合は、冷凍保存を
して下さい。

★裏面に、調理方法を載せてあります★

中華まん



- 中華まん(大)... 蒸し時間13分(冷凍の場合20分)
- 中華まん(小)... 蒸し時間 8分(冷凍の場合12分)

具はもちろんの事、皮がちがいます!! 皮はこねこね、小麦粉の旨味・甘みが出る。当社自慢の皮をお楽しみ下さい。

• 蒸し時間... 8分(冷凍の場合15分)

海鮮焼売は冷凍のまま12分蒸して下さい。



蝦雲呑

よく沸騰したお湯で約3~4分茹でて下さい。添付されているスープは約300ccの熱湯を注ぎお召し上がり下さい。



小籠包

シュウマイ

① お皿の上に葉菜(白菜・キャベツなどの大きめの葉は)を敷きその上に間隔をおき冷凍のものを置いて下さい。十分に蒸気が上ってきた所で皿に入れた小籠包を乗せます。(葉菜の代わりに、クッキングペーパーでもOKです)

② 約13分蒸して下さい。

③ 皮が石皮れて、小籠包の酒蒸し酒味を失わないように、お皿ごと取り出します。お好みで、針生巻・酢を添えてお召し上がり下さい。

④ 中にあつあつのスープが入っていますので、火傷に気をつけてお召し上がり下さい。

⑤ ねこ舌の方は、レンジの上に乗せ、底面を切り、スープをレンジの上に出すと、食べやすいです。



明蝦卷

エビハルマキ

• 中温の油で約5分揚げて下さい。

お好みで、マヨネーズ・ケチャップ

塩などを付けても美味しく頂けます。



餃子

ギョウザ

① 熱したフライパンに油をひかず餃子を並べます

② そのまま30秒ほど置く(餃子がフライパンにくっつくのがポイント)

③ お湯を餃子の6分目くらゐまで入れ、フタをして5分蒸し焼きにする。

④ 残ったお湯は捨てます(餃子は、フライパンにくっついてます)

⑤ フライパンの周りに水分が残っている時は、もう一度お湯を入れ流し取る

⑥ 火にかけて水分を飛ばし、ごま油を入れて火をき目を付けます。

または、お好みの火加減でお皿に盛り付けて下さい。

「ハリハリ」が好きな方は、油を9割にして下さい。



春巻

ハルマキ

• 170℃くらいの温度で揚げて下さい... 揚げ時間5分

「パリッ」とした皮の中から、とろみのある具が「ジュワ〜」と口に残ります。まずは、何もつけずに、そのままご賞味下さい。

(冷凍した場合は、少し低い温度で長めに揚げて下さい。)

① 鍋に約1.5Lの湯を沸騰させます

② どんぶりに添付のスープを約300ccの熱湯を注ぎます。(スープが冷めないよう、出汁が足りず麺が茹で上がり直前に注いで下さい。)

③ 沸騰した湯にほどした麺を入れ、1分半から2分、お好みのカタさで茹でて上げ下さい。

④ 茹でて上がった麺を、よくお湯を洗って②で用意したどんぶりに移し入れます。

お好みで、チキシュー・メンマ・煮干しネギ・火炒めた肉や野菜などを乗せる一層、お皿に盛り上げ下さい。

• 揚げ麺... 添付されている、スープの裏面に書かれている説明を必ず読んで下さい。

サラダの上にくぐぐりてのせても美味しいです。

麺・揚げ麺

