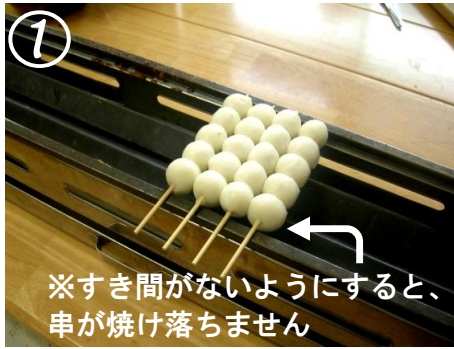
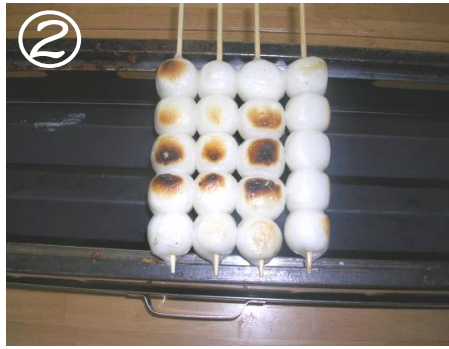


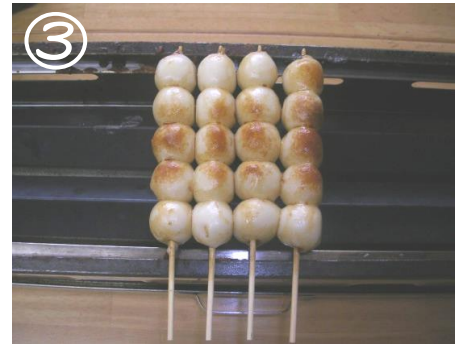
# 団子の焼き方マニュアル（醤油タレ）



① 冷凍状態の団子を焼き始める  
（解凍不要）

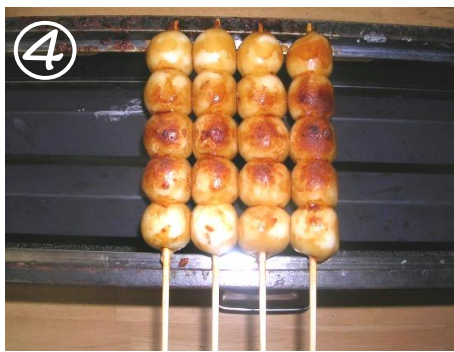


② 団子の両面に均等な焼き目が付いたら、タレをつける

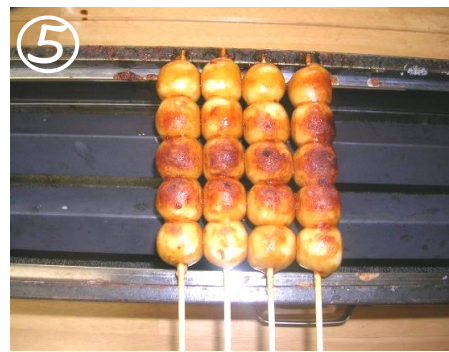


③ タレを付け、タレが乾くまで焼き、再度タレを付ける

※冷凍団子は、焼き始めると簡単に離れますので、無理に引き離さないでください



④ 2回目のタレ付けで上記のような色が付き始める



⑤ 3回目のタレ付けで団子に均等な焼き目と色が付く



⑥ 3回目のタレ付けが終了して上記のような焼き上がりで完成



## 注意点

- ※団子を焼く時の火力は、なるべく中火にして下さい。
- ※焼台や天候等で焼き上がりの時間に差が出てきますが、上記⑥のような焼き目を目安にして下さい。
- ※焼き上がりの色や味付けは、タレを付ける回数により変わる為、各地域性や季節で好みの味に調整して下さい。
- ※焼き上がりから2時間以上の時間が空いた団子は、表面が硬化し始めますので、保温の際はお気を付け下さい。
- ※再冷凍はしないで下さい。

※甘たれを付ける場合は②までが同じ工程になります。

