

おでん鍋セット (ガス用)

美味しいおでんの作り方 (ワンポイントアドバイス)

- ①おでん鍋は口が大きく口の広い鍋がベストです。
- ②おでん種のダイコンは3cm位にカットし、米のとぎ汁で煮る。
- ③こんにゃくは包丁で切れ目を入れる。(味がしみ込む)
- ④白滝は結ぶ、揚げ物は熱湯をかけて必ず油抜きする。
- ⑤味は薄めで味見しながらだし汁を入れる。(長時間煮込むので味が濃くなる)
- ⑥味のしみ込みづらいおでん種から鍋に入れる。
- ⑦次は練り物を入れ、最後にはんぺんとか蛸を入れる。



だいこん、ちくわぶ、すじ、たまご
暖かいおでんはいかが！

おでん鍋にはガス式と電気式の2種類あります。

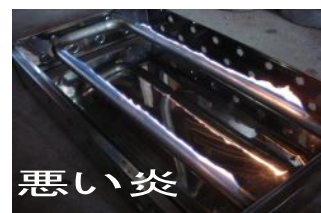
- ①電気式はガス式に比べて操作は簡単、温度ダイヤルで保温温度を調整できます。
- ②ガス式は火力が強いこと。火力が強いので調理の時間が短縮されます。
温度調整は火力コックで調整します。



良い炎



空気調整



悪い炎

○注意事項

- ①点火方法はマッチ点火方式ですが、チャッカマンを使用して点火して下さい。
- ②火力はガスコックで調整し、一定の火加減で使用して下さい。
- ③から炊きは故障や水槽の破損の原因になりますので、加熱は必ずお湯や水を張った状態で使用して下さい。
- ④使用後は余熱が冷めたら軽く洗剤で洗って下さい。



仕切り8



仕切り6