

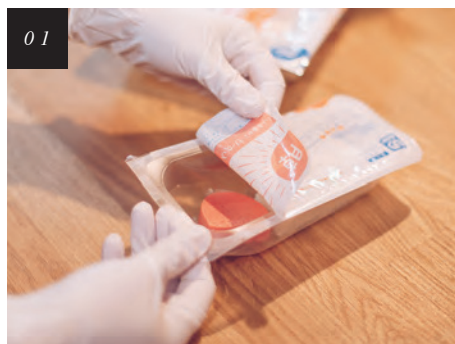
# 1 人前セット

# ムース食のお召し上がり方



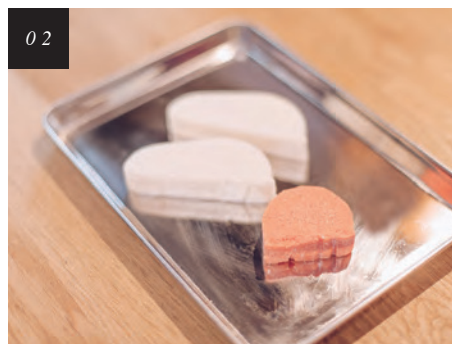
当製品を提供する際は冷凍状態のまま、製品ごとのお召し上がり方を参照してください。

 日本ケアミール株式会社



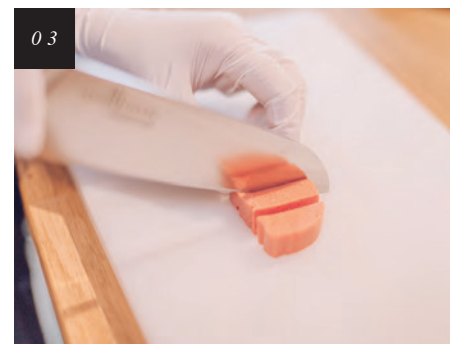
## 商品パッケージから取り出す

- ・冷凍庫から取り出し、使用する時間帯（朝・昼・夕食）の商品をパッケージ毎切り離します。
- ・容器の上シールをはがして商品とソースを取り出します。
- ・使用しない商品は冷凍庫に保管してください。



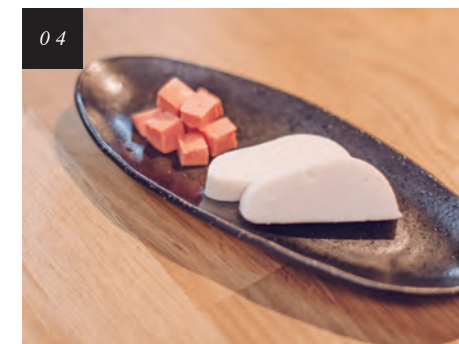
## 器やバットに並べる

- ・取り出したムース食を器やバットに並べます。



## 冷凍状態のまま、ムースをカット

- ・1人前セットは1人前用に大きくカットしてありますが、提供する際は、料理名に沿ってカットしてください。
- ・メニューにより、メイン料理、小鉢料理を半分又は三分の一、銀杏切り等にカットする。
- ・別途「1人前セットのレシビー集」を参照してください。



## ムース食を陶器の器に盛り付ける

- ・カットしたムース食を陶器の器に並べます。
- ・皿の上から必ずラップをかけてください。

## 05-A 電子レンジで再加熱

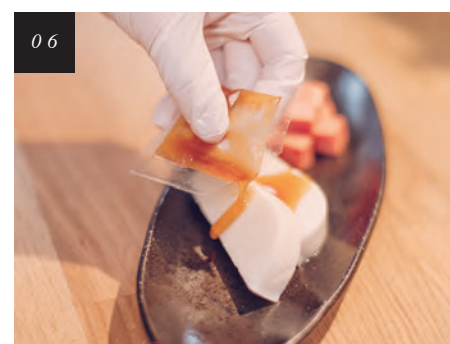
- ・冷凍状態のまま、ムース食を加熱してください。目安時間は500wで、朝食：約1分40秒、昼食：約2分、夕食：約2分30秒ですが、時間は加減調整してください。（ソースは鍋に入れて、湯煎で温めてください）

## 05-B 蒸し器で再加熱

- ・皿の上から必ずラップをかけてください。（湯気で水滴がムースの表面につく恐れがあります）
- ・冷凍状態のまま、ムース食を蒸し器に入れてください。（目安時間は約8分～10分程度です）
- ・蒸し器は事前に沸騰させておいて下さい。（ソースは鍋に入れて、湯煎で温めてください）

## 05-C スチームコンベクションで再加熱

- ・スチコンの設定はスチームモードで110℃、8分～10分設定を目安に加熱してください。



## 加熱後に取り出してソースをかける

- ・加熱したソースを開封して、メイン料理の上からかけてください。（ソースは好みにより薄めたり、好みの量をかけてください）
- ・一部商品には味付け済みのものもあります。

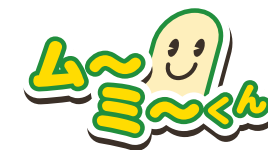


## 完成

- ・それぞれの食器を並べて完成です。
- ・当日再加熱したムース食は、当日中にご使用してください。

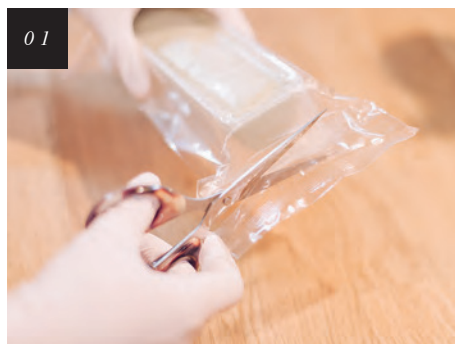
## 単品メイン・小鉢料理

## ムース食のお召し上がり方



当製品を提供する際は冷凍状態のまま、製品ごとのお召し上がり方を参照してください。

 日本ケアミール株式会社



### 商品のパッケージから取り出す

- ・冷凍庫から取り出し、使用する時間帯（朝・昼・夕食）の商品のみを取り出します。
- ・使用しない商品は冷凍庫に保管してください。



### 商品をバットに並べる

- ・ムース単品のパッケージを、はさみで開封し、中身を取り出し、バットに並べます。
- ・冷凍状態のままでカットできます。



### 冷凍状態のまま、ムースをカット

- ・冷凍状態で各ムース1本を人数分にカットします
- ・メイン用は1本当り320g、小鉢類は220gの容量です。
- ・1人前のグラム数は自由にカットしてください。
- ・食材名や料理名に沿ってカットしてください。

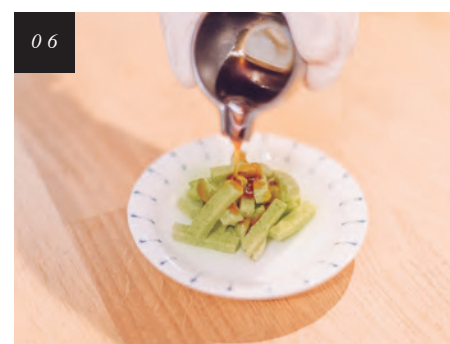


### カットしたムースを皿に盛り付けし、バットに並べる

- ・カットしたムース食を皿に盛り付けします。
- ・盛り付けした器をバットに並べます。
- ・バットの上から必ずラップをかけてください。

### 05-B 蒸し器で再加熱

- ・皿の上から必ずラップをかけてください。（湯気で水滴がムースの表面につく恐れがあります）
- ・冷凍状態のまま、ムース食を蒸し器に入れてください。（目安時間は約8分～10分程度です）
- ・蒸し器は事前に沸騰させておいて下さい。（ソースは鍋に入れて、湯煎で温めてください）



### 加熱後に取り出してソースをかける

- ・別途作っているソースがあれば、料理の上からかけてください。
- ・一部商品には味付け済のものもあります。



### 完成

- ・それぞれの食器を並べて完成です。
- ・当日再加熱したムース食は、当日中にご使用してください。

### 05-C スチームコンベクションで再加熱

- ・スチコンの設定はスチームモードで110℃、8分～10分設定を目安に加熱してください。

## おかずセット

## ムース食のお召し上がり方



当製品を提供する際は冷凍状態のまま、製品ごとのお召し上がり方を参照してください。

日本ケアミール株式会社



**商品パッケージから取り出す**  
・冷凍庫から商品を出し、外袋から中身を取り出します。



**02-A**  
**容器そのままでもOK**  
・冷凍状態のまま、容器毎に電子レンジに入れてください。



**02-B**  
**ムース食を陶器の器に盛り付ける**  
・カットしたムース食を陶器の器に並べます。  
・皿の上から必ずラップをかけてください。



**04-A**  
**完成**  
・当日解凍したムース食は、当日中にご使用してください。



**04-B**  
**完成**  
・それぞれの食器を並べて完成です。  
・当日再加熱したムース食は、当日中にご使用してください。

**03** **電子レンジで再加熱**  
▶ 冷凍状態のまま、ムース食を加熱してください。目安時間は500wで、約1分30秒～1分50秒、600wで、約1分10秒～1分30秒ですが、時間は加減調整してください。



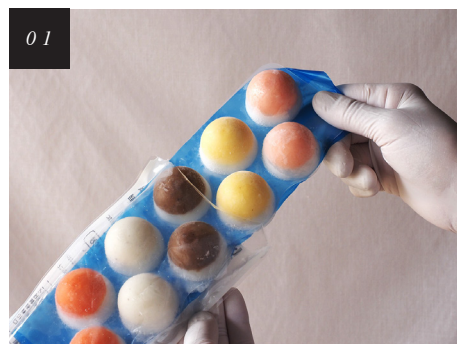
## やわらか手毬寿司

## ムース食のお召し上がり方



当製品を提供する際は冷凍状態のまま、製品ごとのお召し上がり方を参照してください。

 日本ケアミール株式会社



商品パッケージから取り出す  
・冷凍庫から商品を出し、外袋から中身を取り出します。



凍った状態で袋のまま電子レンジで加熱  
・必ず平らな面を上に向けて加熱してください。  
目安 500W:1分30秒 600W:1分10秒



袋から取り出し、個々の寿司の側面をつまんで皿に盛り付ける  
・上部を押すと、盛付けた時に上部が凹んでしまいますので必ず寿司の側面をつまんでください。



常温で30分～40分程度おいて完成  
・盛付けた後、ラップをかけて常温で約30分おいてからお召し上がりください。  
・当日解凍したムース食は、当日中にご使用してください。