

～冷凍米粉パンをおいしく食べるポイント～

上手く解凍できないという方も多いので、細かく記載させていただいております。

解凍方法は、自然解凍、電子レンジ、蒸し器、オーブトースターなどがあります。

- 自然解凍**:常温で2～4時間(季節によります)で解凍し、その日のうちにお召し上がりください。解凍後、長時間放置すると、固くなります。また、寒い室内での自然解凍は、なかなか解凍されず、時間が経つと、固くなってしまふことがあります。(※総菜パンや厚みのあるパンには不向きです。電子レンジや蒸し器を利用してください。)
- 電子レンジ**:ラップのまま20秒温めて、足りなかったら温め時間を延長してください。(ただし、温めすぎると逆に固くなるので様子を見ながら少しずつ温めた方がよいです。オート機能を使うと、温めすぎてカチコチになることがあります。)特に、お惣菜パンや、厚みのあるパンは、パンの中心部まで温かくなりにくく、なかなか中心部まで温まらないので、パンの向きを変えながら、温めてください。少し温めてから、カットして、温めてもいいです。
- 蒸し器**を利用して解凍すると、また違った食感になります。中が柔らかくなるまで蒸してください。水分が多いと、パンが溶けてしまうので、気を付けてください。
- 解凍後、**オーブトースター**で軽く水分を飛ばすと、表面がパリッとしてオススメです。特に、電子レンジや蒸し器で解凍してすぐのパンは、表面が濡れていて、かなりしっとりしていますので、オーブトースターで水分を飛ばすか、少し、時間を置いてもらったほうがしいです。

これは、個人的な考え方ですが、米粉パンはおにぎりと同じで、熱々は少し、味が飛んでいます。熱々よりも、少し粗熱が取れた方がパンの味や食感が落ち着いて美味しいと思います。

魚焼きグリルやフライパン等、ここに記載されていない温め方法を実践されているお客様もたくさんいらっしゃいますので、ぜひ、ご自分にあった解凍方法を見つけてみてください。



ホームページ <http://komekotsubi.wixsite.com/website>



@KOMEKO.TSUBOI