



## 今回のメニューは 「“スチームる”パン」です

お当番:mika.K <出典元>

### + 材料

ロールパン、フランスパンなど

バター orマーガリン

### + つくりかた

- 1 / 鍋に蒸し器をセットして、パンをならべ、蒸す。  
※フランスパンは食べやすい厚さにスライス。
- 2 / 蒸気が出て、3,4分ほど蒸したら、できあがり。
- 3 / バター or マーガリンなどを塗り、召し上がれ。

### + ひとつことアドバイス

湯気は高温になりますので、パンを取り出すとき等、ご注意を！

ロールパンの場合、あらかじめ、バター or マーガリンを塗るために切れ目をいれておくとよいです。

**\* memo \***