

～ミートソースの 召し上がり方～

※写真はイメージです。



- ★1%の塩分のお湯(1Lに対し塩10g)で乾麺100gを茹でる。
- ★茹で上がったパスタにオリーブオイル10cc、茹で汁10cc、塩・胡椒少々を絡めて、お皿に盛り付ける。
- ★温めの目安として、冷凍状態であれば湯煎で10分、解凍状態であれば5分程温めて下さい。
- ※注 レンジで温める場合は、破裂する恐れがありますので、解凍して容器などに移してから温めて下さい。
- ★盛り付けたパスタに温めたソースをかけ、完成(^^)

～カチャトラの 召し上がり方～

※写真はイメージです。



- ※注 湯煎またはレンジで解凍してから加熱するようにして下さい。
- 袋のままレンジで加熱し過ぎると破裂する恐れがあるので、必ず袋から出して加熱して下さい。
- ★解凍後、袋から耐熱容器に移し、チーズをのせて250～270℃のオーブンで5～6分焼き上げると美味しく召し上がれます。
- お好みで野菜などを入れても◎♪

～ハンバーグの 召し上がり方～

※写真はイメージです。



- ★解凍したハンバーグを湯煎で5～7分温めるか、600Wのレンジで1～2分程加熱して、お好みのソースをかけて召し上がり下さい。

～ピザの焼き方～

※写真はイメージです。



- ★冷蔵庫で1時間解凍し、250～270℃のオーブンで5～6分程、中央に焼き色が付くまで焼きます。
- 好きな大きさにカットして召し上がり下さい。

～ケーキの召し上がり方～

※写真はイメージです。



- ★冷蔵庫で約3時間解凍して、お好みの大きさにカットして召し上がり下さい。
- お好みでホイップクリームなどトッピングしてもOKです(^^)/

オリジナルレシピ ～其一～

木こり風パスタ

- ★カチャトラのお肉を1口大にカットする
- ★残ったカチャトラのソースを鍋に入れ、刻んだミントを少量入れ温めます。
- ★温まったソースに茹で上げたパスタを絡めれば、本格パスタに早変わり!!
- ※お好みで、チーズやバージンオリーブオイル等を加えると更に美味しく召し上がれます(^^)

オリジナルレシピ ～其二～

トマトチキンカレー

- ★カチャトラのお肉を1口大にカットし、鍋に残ったソースを入れます。
- ★カレー粉を大さじ1杯、トマトソース60gを入れ煮込んだら完成です。
- お好みで野菜を入れても◎(^^)