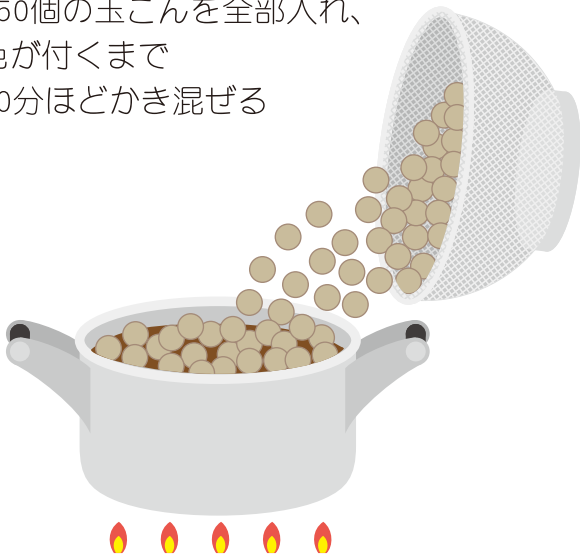


玉こんにゃく 50人分(150個) 100人分(300個) をバラで煮る場合 (1串3玉)

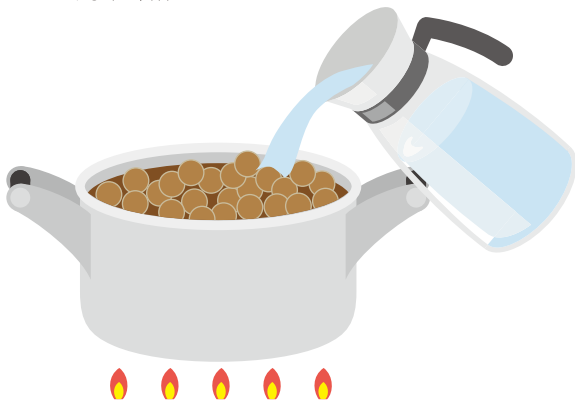
①専用たれ、お好みでいかげそ、水少々を入れて煮立てる



②350個の玉こんにゃくを全部入れ、色が付くまで10分ほどかき混ぜる



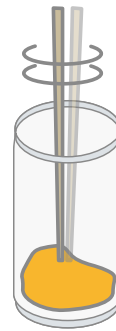
③ひたひた程度の水を入れて30~40分程煮る



④色の付いた玉こんにゃくを串に刺す

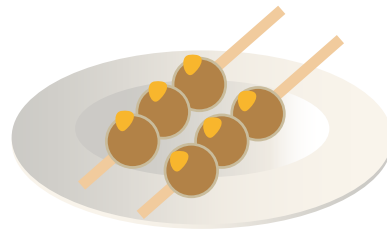


⑤辛子はやわらかめに解く



ワンカップの空瓶くらいの大きさが使いやすいよ

⑥辛子を塗って出来上がり



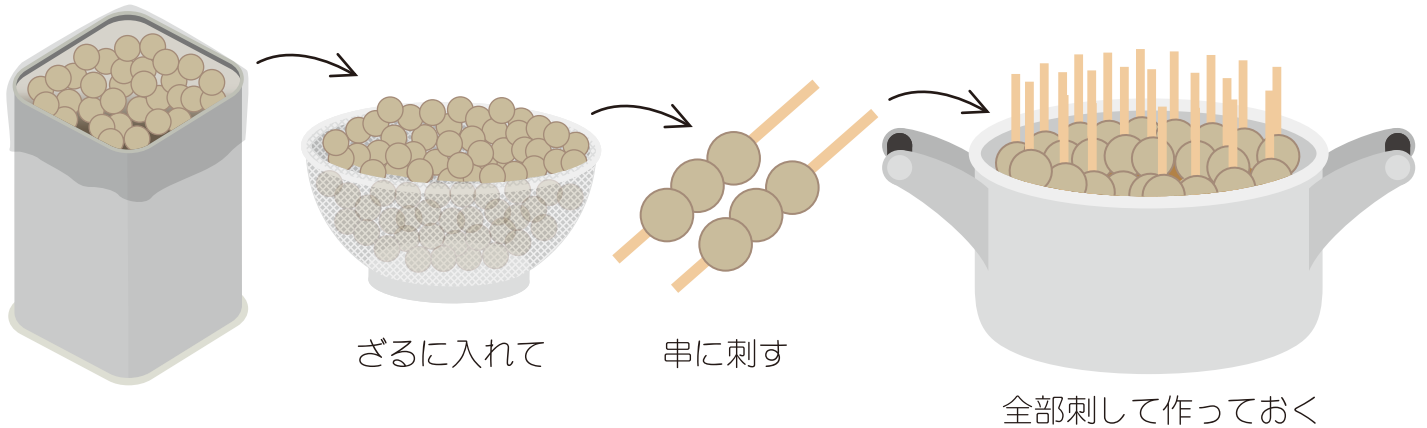
※300個以上を煮る場合は、玉こんにゃくを次々と鍋に入れ、色の付いたものから串にさして食べて下さい。

※玉こんにゃくから水分が出ますので、たれが薄味になってしまいますので、時々、しょう油の状態を見て、足す様にして下さい。

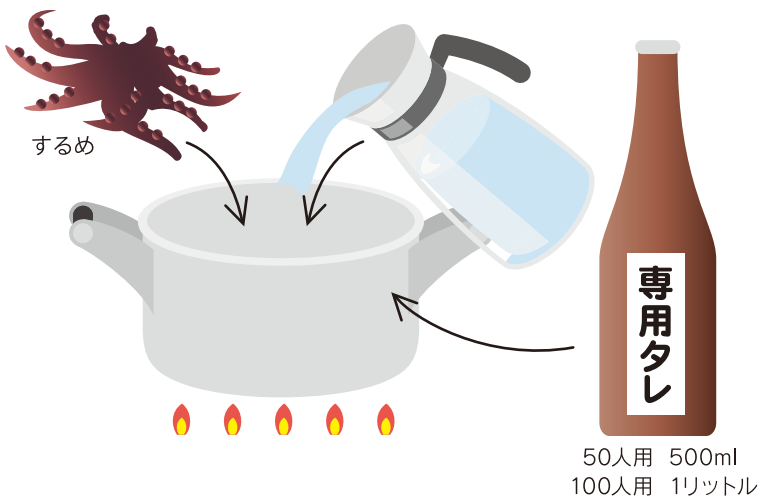
※みりんを入れると、甘みが出て美味しくなります！

玉こん 50人分(150個) 100人分(300個) を串に刺して煮る場合 (1串3玉)

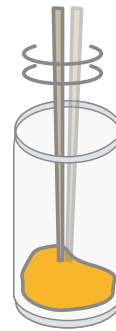
①玉こんを串に刺して作り置きしておく



②専用たれ、お好みでいかけそ、水少々を入れて煮立てる

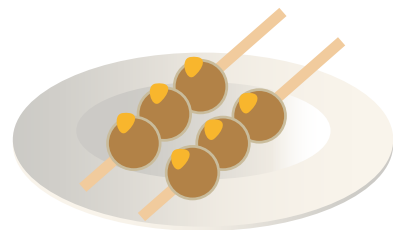


④辛子はやわらかめに解く



ワンカップの空瓶くらいの大きさが使いやすいよ

⑤辛子を塗って出来上がり



③煮立ったところに、玉こんの串を並べて入れる。
玉こんが全部隠れる位に水を入れる



※300個以上を煮る場合は、玉こんを次々と鍋に入れ、色の付いたものから食べて下さい。

※玉こんから水分が出ますので、たれが薄味になってしまいますので、時々、しょう油の状態を見て、足す様にして下さい。

※みりんを入れると、甘みが出て美味しくなります！