

冷凍ピッツアの調理方法

Step 1 解凍する

ピッツアの真ん中がしっかり溶けるまで、自然解凍させて下さい。

目安時間常温で30分間。

お急ぎの時には電子レンジの解凍機能で解凍させて下さい。

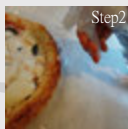
※電子レンジで解凍する際は、強いワット数で解凍すると、水分が抜けてしまう恐れがありますのでご注意ください。



Step 2 縁を水で濡らす

霧吹きまたは手で直接ピッツアの縁にたっぷり水を含ませて下さい。

※トッピングの上にEVオリーブオイルを少量(2~3ml位)かけていただくより美味しくなります。



Step 3 焼く

①トースターの場合

はじめにトースター(1000W以上)を温めておきます。

ピッツアを入れてチーズが溶けるまで、2~3分焼いて下さい。

②オーブンの場合

はじめにオーブン庫内220℃まで温めておきます。

ピッツアを入れて220℃のオーブンで4~5分焼いて下さい。

③フライパンの場合

テフロン加工のフライパンにピッツアを乗せ蓋をして

弱火で3~4分焼き、チーズが溶けたら蓋を開け、強火で20秒ほど焼いてできあがりです。

④魚焼きグリルの場合

はじめに魚焼きグリルを温めておきます。

おおよそ中火~強火で約3分焼いて下さい。

※火加減・時間は調整して下さい。チーズが溶けたら焼上がりです。



Raccomandato

おすすめの焼き方は…

①のトースターがおすすめです！お店で食べる時のように

“中はふわっと外はカリッ”と焼き上がります。

※②~④は①とほぼ同じ焼き上がりになります。

お急ぎの方は…

凍ったまま袋から出してお皿にのせ

ラップをして**600w**で**3分**

温めてお召し上がり下さい！

ピッツアナホリレータナーS.T.G.
世界チャンピオン

牧島 昭成

第9回ナホリピッツァ職人気世界選手権 (2010年)
ピッツアナホリレータナーS.T.G. (2010年)
第1回日本ピッツァ職人大使 (2016年)
ナホリのピッツァと文化の発信大使 (2013年)
ナホリピッツァ世界大使 (2013年)
UNESCO 世界遺産 (2017年)
名古屋観光大使 (2017年)