

パスタソース

サルサ・ナポリターナ サルサ・ボロネーゼ

ご注意

当店のパスタソースは温めて麺にかけるだけでソース本来の味をご堪能いただけるように味付けを致しております。以下の注意点を参考に調理してください。

ご用意して頂くもの

- * サルサ・ナポリターナ又はサルサ・ボロネーゼ (解凍したもの)
- * パスタ (例は当店販売スパゲッティ1人前100g使用) 別売り
- * タイマー (無ければ時計でも可)
- * 電子レンジ対応容器
- * パスタをゆでる大きめの鍋 21cm位のもの 水1L
(基準は1人前パスタ100gに対し水1L)
- * 塩 7g (水に対し0.7%の塩)

- ① 解凍できているソースをレンジ容器に移しておいてください。

1人前 半量 160g
2人前 1袋 320g



- ② 鍋に水を入れフタをし火に掛けます。沸騰したら水に対し0.7%の塩を入れてください。



- ③ パスタを入れタイマーを7分30秒スタートさせスパゲッティを茹でます。
(7分30秒は当店販売スパゲッティの茹で時間です。)



- ④ パスタがグラグラおどる程度に火加減を調節し最初はくっつきやすいのでよく混ぜて下さい。

- ⑤ レンジ容器のソースにラップをして加熱します。

・1人前半量 約2分 ・2人前1袋 約4分
ナポリターナ 160g 150g
ミートソース 320g 300g
(お好みで10秒ずつ再加熱し調整してください。)



- ⑥ パスタが茹で上がったらザルに上げて水をよく切ってからお皿に盛り付けて下さい。



- ⑦ 温まったソースをパスタにかけてお召し上がりください。



パスタイン ソース

スパゲッティ トマトソース スパゲッティ ミートソース

ご注意

当店のパスタイントマトソース・パスタインミートソースは、麺をアルデンテの状態でお召し上がれるように冷凍で保存しております。冷凍のまま調理して下さい。

電子レンジ加熱の場合

- ① パスタインソースを凍ったまま電子レンジ対応皿にのせます。

- ② 切り取り口に少し切り込みを入れます。

- ③ 電子レンジで加熱します。

トマトソース・ミートソース

500W 6分
600W 5分

- ④ 袋が膨らみ芯まで解凍できているか確認し凍ったところがあれば10秒ずつ再加熱し完全に解凍して下さい。

- ⑤ 袋を完全に開封し一度別の容器に移します。パスタとオリーブ油が分離しているのでよく混ぜ合わせます。

(開封時袋が熱いのでご注意ください)

- ⑥ お皿に盛りお好みで粉チーズをかけてお召し上がり下さい。



鍋で加熱する場合

- ① パスタソースを切らずに冷凍のまま熱湯の中へ入れます。
- ② お湯の中に入れグラグラおどる程度に火加減を調整し完全に解凍できるまで調理して下さい。
- ③ 袋を完全に開封し一度別の容器に移します。パスタとオリーブ油が分離しているのでよく混ぜ合わせます。
(開封時袋が熱いのでご注意ください)
- ④ お皿に盛りお好みで粉チーズをかけてお召し上がり下さい。

