

# おいしいさ マニュアル!

始まるのだ!



パパ博士

Let's make NIKUMAN & ANMAN!!

お客様においしく食べていただくために、じっくり読んで楽しくつくりましょう!

STEP  
1



水を給水パイプの「適水量」の位置までいれます。

STEP  
2



次にスイッチをONにします。  
通電ランプの点灯を確かめて!

STEP  
3



庫内の温度が70°Cになるまで待ちます。

## おいしい作り方

おいしくつくるコツは、1～6までの内容を確実にこなすことなんです。  
もし、違う作り方をしていたら、もう一度おさらいしてみましょう。



STEP  
4



冷凍のままのまんじゅうをいれます。

STEP  
5



50～60分蒸します。(満杯の時) 予備解凍をすれば、短縮できます。

STEP  
6



できあがり!

まんじゅうが蒸しあがったら、スチーマー内の温度は70°C前後に保たれます。

商売繁盛

# 販売の極意



お店のピーク時には、  
スチーマーを「満パイ、蒸し立て」に!

これが  
**GOOD!**

スチーマーは、  
いつもピカピカにね!

「満パイ」のスチーマーは  
見た目おいしそー!



肉まん  
肉まん  
あんまん／ピザまん  
カレーまん／チョコまん  
新商品1／新商品2



「蒸したて」をお知らせする  
カードを作って  
はりつけちゃおう!

チェック

- 各段、手前右側のまんじゅうから販売すること
- 補充するときは左奥から並べること
- 同じ種類を2段使って保温してるときは、下段のまんじゅうから販売すること

必見!

時間帯によって  
商品構成を考えよう!

早朝は、忙しいから朝食用に  
「肉まん」とか「ピザまん」  
とかスタミナ系がいいなあ。

夕方は学校帰りの学生向けに  
「あんまん」「チョコまん」の  
スイーツ系を中心に!

ビジネスマン

学生

でもお店によってピークの時間やお客様の特徴がちがうので、お店の特徴によって考えてね!

# スチーマーのお手入れ

いきなり熱いままのスチーマーには絶対さわらないでください!やけどするよ!!

STEP

1

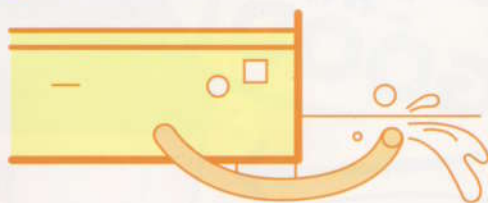
スチーマーをOFFにしてスチーマーが冷めるまでしばらく待ちましょう。



STEP

2

排水ホースのキャップをはずして、水を抜きます。このとき、熱湯がでる場合があるので、ホースを上向きにしてキャップを取ってください。



STEP

3

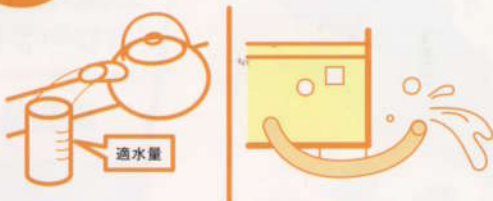
汚れているところをキレイに水ぶきします。(ガラスや棚の部分)



STEP

4

掃除の時は、最低2回、給水パイプから水を入れて、タンク内を満タンにして抜きます。



スチーマーの掃除をするときは、くれぐれも火傷などに気をつけて掃除してください。

レンタル&イベントをクリエイトする

**レントオール岐阜**  
(058) 276-6785

営業時間：午前10時～午後6時 岐阜市六条南 (岐阜産業会館北西側)  
定休日：日曜日・国民の休日 ファクシミリ：(058) 273-1060

レンタル&イベントをクリエイトする

# レントオール岐阜 (058)276-6785

営業時間：午前10時～午後6時 岐阜市六条南（岐阜産業会館北西側）  
定休日：日曜日・国民の休日 ファクシミリ：(058) 273-1060



おいしく作るための

# おいしき マニュアル!

Let's make NIKUMAN & ANMAN!!