



口味

与实物一样的味道

只需用水便能完成!

致家长

因本品由儿童自己制作会很困难，  
 所以请务必在家长的帮助下完成。

本商品不使用  
 合成着色剂·防腐剂，  
 而是使用天然着色剂。  
 仅使用有安全保障的原材料。

保存料  
 合成着色料

ゼロ

浏览网站享受更多的乐趣吧。 <http://www.nerune.jp/>

### 汉堡的制作方法

- 把手洗干净再开始做!
- 请在杯子中准备好水!
- 打开袋子,取出袋中所有的物品。  
 将袋子整齐展开,制作「汉堡纸板」,  
 然后请享受制作糕点的乐趣!
- 请按照图片所示,使用剪刀将托盘剪开。



三角杯

先读做法再开始做!

#### 套盒内容



パンのもと 面包原料

ハンバーグのもと 汉堡牛肉饼原料

ポテトのもと 薯条原料

チーズのもと 奶酪原料

ケチャップのもと 番茄酱原料

コーラのもと 可乐原料

★ 必备物品...牙签

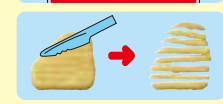
#### 1 开始制作薯条!

在锯齿刻纹托盘中放入「薯条原料」,加入三角杯2杯的水,  
 搅拌均匀。  
 充分融合后,用手指压平。  
 用微波炉将其加热。  
 充分冷却后,翻转过来,从模具中取出,  
 沿着锯齿刻纹用小刀切下。



#### 2 开始制作面包与汉堡牛肉饼!

在托盘☆部位放入「汉堡牛肉饼原料」,加入三角杯2杯的水,  
 用小勺搅拌均匀直至完全融合。  
 用手揉匀搓圆,放在托盘上写有「汉堡牛肉饼」的位置,用手指压平。  
 然后,在托盘☆部位放入「面包原料」,加入三角杯2杯的水,  
 搅拌均匀。\*请搅拌均匀直至看不到块状物。  
 将其加至托盘中2处写有「面包」的内侧划线的位置。  
 用微波炉加热后冷却。



#### ★微波炉的瓦特数及加热时间的标准

	500W	600W
面包·汉堡牛肉饼	约 40秒	约 30秒
薯条	约 40秒	约 30秒

★加热时间根据型号、加热情况有所不同,请自行调整。



#### 面包·汉堡牛肉饼的取出诀窍!

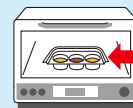
如图所示,小刀沿模具刮一圈,则容易取出。



#### 请注意放置汉堡模具的位置。



带旋转桌的类型  
 放置在旁边。



不带旋转桌的类型  
 放置在中央。

#### 3 开始制作奶酪!

在锯齿刻纹托盘中放入「奶酪原料」,加入三角杯1杯的水,搅拌均匀。  
 用手揉捏后,摊薄摊平,按照汉堡纸板上的「奶酪大小指示线」,用小刀切开,制成2片奶酪。



#### 4 开始制作番茄酱!

在锯齿状托盘中放入「番茄酱原料」,加入2杯三角杯的水,搅拌均匀。



参见汉堡纸板上标示的制作方法  
 「薯条盒」「旗」「可乐杯」制作。

#### 5 嘿!加工一下!

从后面按压模具,取出面包、汉堡牛肉饼,面包切成两半,汉堡牛肉饼切成四等分。  
 将奶酪、番茄酱夹在面包与汉堡牛肉饼当中,做成2个双层汉堡。加水至距杯口约1cm以下位置处。  
 放入「可乐原料」,用小勺搅拌均匀,充分溶解。  
 将薯条放入薯条盒中。



汉堡、薯条、可乐!  
 完成!

请享用美味的食物!!