



맛

진짜와 똑같은 맛

물만 있으면
만들 수 있어요!

보호자분께:

어린이가 혼자서 만들기는 어려울 수
있으니 보호자가 도와주세요.

이 제품은 천연착색료 이외에
합성 착색료·보존료는 사용하지
않았습니다.
안전이 검증된 재료만을 사용했습니다.

保存料
合成着色料

ゼロ

ホームページ을 보고 더욱 다양하게 즐겨주세요. <http://www.nerune.jp/>

믹스 피자 만드는 방법

- 손을 깨끗이 씻은 후 만드세요!
- 물과 전자레인지에서 사용할 수 있는 지름 15cm 정도의 접시를 준비합니다!
- 봉지를 열어 내용물을 모두 꺼냅니다. 봉지를 깨끗하게 펼친 후 그 위에서 과자를 만듭니다.
- 사진과 같이 트레이를 가위로 잘라 떼어냅니다.



먼저 만드는 방법을 읽은 후 시작하세요!

1 포테이토 만들기!

『★』트레이에 『포테이토 믹스』를 넣고, 여기에 삼각컵으로 물 2잔을 넣은 후 잘 섞습니다. 멎치면 포테이토 모양틀에 넣고, 손가락으로 눌러서 평평하게 합니다. 전자레인지에 가열한 후, 충분히 식으면 봉지의 포테이토 시트에 뒤집어서 꺼냅니다. 흠을 따라 스푼을 이용하여 4개로 자르면 완성!

★전자레인지의 와트수와 가열 시간 기준		
	500W	600W
포테이토	약 40초	약 30초
피자	약 60초	약 50초

★가열 시간은 기종이나 가열 상황에 따라 조절이 필요할 수 있습니다.

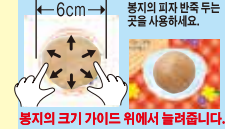
2 피자 만들기 준비!

피자 반죽을 만들어 보세요!

『★』트레이에 『피자 반죽 믹스』를 넣고, 여기에 삼각컵으로 물 4잔을 넣은 후 스푼으로 눌러주면서 확실하게 섞어 줍니다. 멎치면 표면이 매끈매끈해질 때까지 손으로 확실하게 반죽합니다. ※반죽이 멎치기 전에 만지면 늘어날기 쉬우므로 주의하세요. 잘 멎치지 않을 때는 스푼을 사용해서 물을 조금 더 넣으면 만들기 쉬워요! 2개로 나누어서 둥글게 만들고, 봉지에 있는 『크기 가이드』에 올린 후 중심에서 바깥으로 눌러서 6cm 정도의 크기가 되도록 넓힙니다. 2장이 완성되면 전자레인지용 접시에 올립니다.

치즈 만들기!

『♪』트레이에 『치즈 믹스』를 넣고 여기에 삼각컵으로 물 1잔을 넣은 후 잘 섞습니다. 잘 멎치면 꺼내서 시트 도마에 잠시 놓아둡니다.

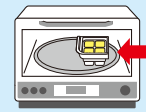


삼각 컵의 물 재는 방법

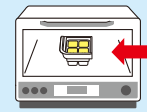
물을 너무 많이 넣지 않도록 주의하세요.



포테이토 모양틀, 접시를 놓는 위치에 주의하세요.



텐테이블이 있는 타입
가장자리에 둔다.



텐테이블이 없는 타입
중앙에 둔다.



토마토 소스 만들기!

트레이 『♪』에 『토마토 소스 믹스』를 넣고, 거기에 삼각컵으로 물 2잔을 넣은 후 잘 섞습니다. 소시지 만들기 준비!

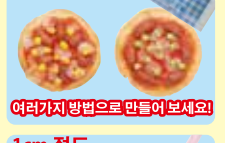
『소시지 믹스』의 절취선 ①을 가위로 자르고 『★』트레이에 넣습니다. ※봉지는 나중에 사용해야 하므로 버리지 말고 보관해 둡니다. 여기에 삼각컵으로 물 2잔을 넣고 잘 섞은 후, 『소시지 믹스』 봉지에 넣습니다. 절취선 ②③을 접어서 봉지의 입구를 봉하고, 봉지의 끝을 가위로 조금 자릅니다.



3 피자에 토핑하기!

치즈를 작게 자릅니다. 피자 반죽에 토마토 소스를 바르고, 그 위에 소시지를 얹고, 치즈를 올립니다. 자유롭게 토핑해 보세요.

전자레인지로 피자를 조리합니다!
전자레인지에 피자를 가열합니다.
※가열 시간은 왼쪽 표를 참조! 치즈가 녹아요!
마지막으로 토핑을 올리면 완성!



봉지의 만드는 방법을 참고하여 『피자 박스』, 『포테이토 시트』, 『주스 컵』을 만들어 보세요.

마무리하기!

컵 위로부터 1cm 정도 아래까지 물을 넣고, 『그레이프 소다 믹스』를 넣은 후 잘 섞습니다. 피자·포테이토와 함께 보기 좋게 담아내면 완성!

※ 피자 박스에 피자는 1장만 들어 있습니다.



- 세트 내용
- ※트레이는 3종류가 있으므로 그림이나 사진과 다른 것이 들어 있을 수 있습니다.
- 트레이
 - 컵
 - 스푼
 - 포테이토 믹스
 - 피자 반죽 믹스
 - 치즈 믹스
 - 토마토 소스 믹스
 - 소시지 믹스
 - 토핑
 - 그레이프 소다 믹스

