



口味
章鱼烧味

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。



浏览网站享受更多的乐趣吧。 <http://www.nerune.jp/>

套盒内容



请注意放置章鱼烧模具的位置。



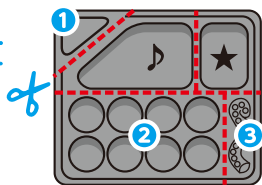
制作方法

把手洗干净再开始做!

请在杯子中准备好水

剪下托盘

- 1 三角杯
- 2 章鱼烧模具
- 3 章鱼模具



1 开始制作章鱼!



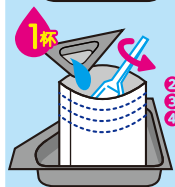
充分融合后，用手指按到托盘的「章鱼模具」中，
 制作8个章鱼造型。

※章鱼先放在托盘「☆」部位。

2 开始制作蛋黄酱!



如图所示在托盘「J」部位竖放「蛋黄酱原料」。
 用剪刀沿着①线剪开展开袋口。
 在袋中加入三角杯1杯的水，
 用小勺搅拌均匀。



※袋子边角的蛋黄酱
 也应充分溶解。

※充分搅拌后，
 沿虚线②③④折叠，
 放置在托盘外。

注意避免倒翻溢出!

3 开始制作面团!



在托盘「J」部位放入「面团原料」。加入三角杯2杯的水，搅拌均匀。面团就绪后，倒入8个装「章鱼烧模具」至划线处。一个放入章鱼后，用微波炉加热。

※请注意用微波炉加热后，托盘会变热。

★微波炉的瓦特数及加热时间的标准

500W/约40秒

600W/约30秒

★加热时间根据型号、加热情况有所不同，请自行调整。

4 开始制作酱料!

在托盘「☆」部位放入「酱料」。加入三角杯1杯的水，搅拌均匀。



5 嘿!做好了!

用牙签翻转章鱼烧，浇上酱汁。如图所示，用剪刀稍许剪开未折叠的袋子一端，挤出蛋黄酱，完成!

