



Narvalo PIZZA Cooking Method

ナーヴァロ こだわり手作りピッツァ

おいしい調理方法

STEP

1

解凍する

中心が溶けるまで自然解凍!!



ピッツァの中心が溶けるまでしっかりと自然解凍して下さい。
[目安時間 30~40分]

※ 電子レンジで解凍する際は、水分が振れてしまいますのでワット数や分数にご注意下さい。

STEP

2

フチに水分を含ませる



霧吹き、または手でピッツァのフチに水分をたっぷり含ませて下さい。

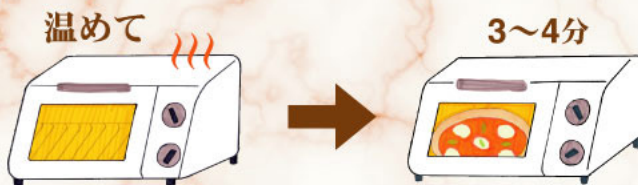
※ 外はカリッ! 中はモチモチ! に焼き上げるコツです。

STEP

3

ピッツァを焼く

トースターで



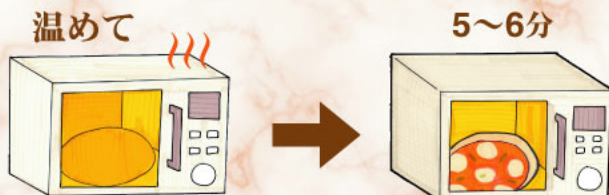
はじめにトースターを温めておきます。ピッツァを入れて、3~4分焼いてください。

フライパンで



テフロン加工のフライパンにピッツァを入れ、フタをして弱火で3~4分焼き、チーズが溶けたらフタを開けて、強火で軽く焼いて下さい。

オーブンで



はじめにオーブンを200℃に温めておきます。ピッツァを入れて、5~6分焼いてください。

魚焼きグリルで



はじめに魚焼きグリルを温めておきます。ピッツァを入れて、3~4分焼いてください。