

[中文](#) 玉米蒸面包 食谱

[Tiếng việt](#) Công thức nấu bánh ngô hấp

[Português](#) Receita do pão de milho cozido no vapor

[English](#) Steamed bread with corn Recipe

[にほんご](#) 「コーン蒸しパン」レシピ

玉米蒸面包 食谱

<1 中国語>



【材料】(便于制作的用量: 成品 4 个)

- ・ 烤饼粉 (ホットケーキミックス) 1 袋 (150g)
- ・ 甜玉米 50g
(袋装玉米 1 袋、也可使用罐头或冷冻玉米)
- ・ 蛋黄酱 (マヨネーズ) 2 小勺
- ・ 水 80ml

【制作方法】①在锅里装入稍多于一半的水并烧开。

②准备 4 个食品塑料袋、将全部材料分成 4 等分, 装入袋中, 揉捏混合。

☞食品塑料袋应使用标有「高密度ポリエチレン」的产品。

③材料混合均匀后, 排出袋内空气, 将袋子多余部分拧成一股, 最后系住袋口。

☞如果不排出空气, 在加热过程中, 袋子容易因受热膨胀而破损。

④放入烧开的水中, 用小火~中火加热, 约 20 分钟。

☞为防止袋口烧焦, 最好用锅盖固定袋口。

⑤根据个人喜好, 可以蘸着温热的咖喱一起吃。

☞咖喱在制作过程中和面包一起加热。。

Công thức nấu bánh ngô hấp

<2 ベトナム語>



【Nguyên liệu】 (Lượng để làm cho 4 chiếc bánh hoàn chỉnh)

- Túi bột bánh kẹp trộn (ホットケーキミックス) 1 túi (150 g)
- Ngô ngọt (スイートコーン) 1 túi 50 g
(Có thể dùng lon và đồ đông lạnh để thay thế)
- Sốt mayonaise 2 thìa cà phê
- Nước trắng 80 ml

【Trình tự】

- ① Đun sôi hơn một nửa lượng nước có trong nồi
- ② Chuẩn bị 4 túi ni lông, chia tất cả nguyên liệu thành 4 phần bằng nhau, cho vào túi và trộn đều.
☞ Túi ni lông là loại được dán nhãn “Polyethylen mật độ cao (高密度ポリエチレン)”
- ③ Khi bột đã kết lại, bạn hãy làm xẹp túi để không khí trong túi thoát ra, xoắn túi, cuối cùng là buộc chặt miệng túi lại.
☞ Nếu bạn không thoát không khí ra, túi sẽ bị phồng lên trong quá trình gia nhiệt và sẽ dễ bị rách.
- ④ Cho vào nước đã đun sôi trong khoảng 20 phút ở lửa nhỏ đến trung bình.
☞ Nên cố định bằng nắp đậy để đầu túi không bị cháy.
- ⑤ Tùy theo sở thích, chúng tôi khuyên bạn nên chấm với retort cà ri (レトルトカレー) đã được làm ấm.
☞ Làm ấm từ giữa quá trình nấu ăn.

[trang đầu](#)

Receita do pão de milho cozido no vapor

<3 ポルトガル語>



[Ingredientes] (quantidade fácil de fazer: 4 porções)

- 1 saco de mistura pronta de hot cake (150g)
- 50g de milho (pode ser desidratado, enlatado ou congelado)
- 2 colheres de chá de maionese
- 80 ml de água

【Modo de preparo】

- ① Ferva um pouco mais da metade da água de uma panela.
- ② Prepare quatro sacos plásticos, divida todos os ingredientes em quatro partes iguais, coloque-os em cada saco e misture.

- 👉 Usar os sacos plásticos que são rotulados como "polietileno de alta densidade" (*komitsudo poriechiren*).
- ③ Quando a massa estiver misturada, tire o ar de dentro do saco, torça o saco e, por fim, amarre a boca do saco.
 - 👉 Se você não remover o ar, ele inchará durante o aquecimento e o saco plástico se romperá facilmente.
- ④ Mergulhe em água fervente e cozinhe por cerca de 20 minutos em fogo baixo a médio.
 - 👉 Para que a ponta do saco plástico não queime, o ideal seria estabilizar com uma tampa.
 - ⑥ Se preferir, também é recomendável comer com o curry pronto aquecido.
 - 👉 Pode ser aquecido durante o cozimento dos pães.

<4 英語>

Steamed bread with corn Recipe



【Ingredients】(Easy to make: 4 pieces)

- Pancake mix 1bag(150g)
- Sweet corn kernel 50g
(Dry pack 1bag, canned corn are OK too)
- Mayonnaise 2 teaspoon
- Water 80ml

- 【Steps】**
- ①Fill a little more than half of the water into a pot and bring the water to boil.
 - ②Prepare four plastic bags, divide all the ingredients into four equal parts, put them in the bag and rub them together.
 - 👉 Plastic bags are labeled as "high density polyethylene".
 - ③When the dough is combined, take out the air inside the bag, twist the bag, and finally tie the tip of the bag.
 - 👉 If you do not remove the air, it will swell during heating and the bag will tear easily.
 - ④Put it in the boiling water and heat for about 20 minutes on low to medium heat.
 - 👉 It is good to stabilize with a lid so that the tip of the bag does not burn.
 - ⑤It is also recommended to add ready-made warm curry if you want.
 - 👉 Warm together from the middle.

[Back to the top](#)

コーン[☆]蒸しパン レシピ

<5 にほんご>



【材料】 (作りやすい量 : できあがり4個分)

- ・ホットケーキミックス 1袋 (150g)
- ・スイートコーン 50g
(ドライパック1袋、缶や冷凍のものでもOK)
- ・マヨネーズ 小さじ2
- ・水 80ml

【手順】

- ①鍋に半分より少し多めの湯を沸かす。
- ②ポリ袋を4枚用意し、材料をすべて4等分して袋の中に入れ、もみ合わせる。
👉ポリ袋は「高密度ポリエチレン」と表示があるもの。
- ③生地が合わさったら、袋の中の空気を抜き、袋をねじり、最後に袋の口を縛る。
👉空気を抜かないと、加熱中に膨らんで袋が破けやすい。
- ④沸騰した湯に入れて20分程度、弱～中火の火加減で加熱する。
👉袋の先がこげないように、ふたで安定させるとよい。
- ⑤お好みで、温めたレトルトカレーをつけてもおすすめ。
👉途中から一緒に温めておく。

[1 ページへ](#)