



# 맹소

## 중식4대문파 유방녕의 육즙가득 어만두



어만두는 조선시대 궁중식의 하나로 반가(班家)조리서의 대표적인 문헌인 「음식지미방」, 「시의방」 등에 기록되어 있다. 서민층보다는 양반층을 중심으로 퍼져 있던 음식으로 당시 양반가에서는 여름철 어른 생신의 점심상에 즐겨 올랐다.



300g(414kcal)  
어육42% 돼지고기16.4% 청양고추 0.8%

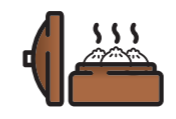
◀ 자르는 곳



-18도 냉동보관\*



### 어묵만두 조리방법



#### 냄비(찜기)로 부드럽고 촉촉하게 조리하기

- 1 냄비에 적당량의 물을 넣고 끓입니다.
- 2 물이 끓기 시작하면 냉동상태의 어묵만두를 찜판(채반)에 놓은 후 8-9분 정도 찜니다.



#### 어묵탕이나 국물요리에 활용하기

- 1 냄비에 물을 400ml를 넣고 가스오부시장국 50ml을 넣어 끓여줍니다.
- 2 물이 끓으면 어묵만두 3-5개를 넣고 8-9분 끓여주면 맛있는 어묵탕을 즐기실 수 있습니다.
- TIP 떡볶이, 라면, 전골 등 톱핑으로 넣어드시면 더욱 맛있습니다.



#### 전자레인지로 간편하게 조리하기

- 1 냉동상태의 어묵만두를 전자레인지 용기에 올린 후 전자레인지 700W(3-4개 기준)에 1분 50초-2분 정도 데워주세요.
- 주의 1000W(3-4개기준): 1분 30초-1분 50초
- TIP 뚜껑이나 랍으로 수분이 빠지지 않게 조리하시면 더욱 맛있습니다.



#### 에어프라이어로 겉바속촉하게 조리하기

- 1 에어프라이어를 예열 후 170도에서 8분(어묵만두 3-5개 기준) 조리하시면 됩니다.
- TIP 기름을 발라 구우면 더욱 바삭하게 드실 수 있습니다.

고객상담실: 032-566-3781

유통기한	전면 하단 표시일까지	포장재질	폴리에틸렌(내면)
보관방법	냉동보관(-18°C 이하) 이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재냉동 시키지 마시길 바랍니다. 필요한 양 만큼 꺼내어 사용하신 후 남은 제품은 냉동실에 바로 보관하십시오.		
식품의 유형	기타가공품(가열하여 섭취하는 냉동식품)		
원료명	어육(베트남산)42%, 밀가루(밀:외국산(미국산, 캐나다산, 호주산)3.3%, 돼지고기(국내산)16.4%, 청양고추(중국산)0.8%, 양배추(국내산)6.3%, 당면(중국산)4.2%, 당근(중국산), 부추(중국산), 두부, 마늘, 생강, 대파, 양파, 복합조미식품1, 복합조미식품2, 참기름, 양조간장, 쇠고기다시, 후추가루, 분리대두단백, 백설탕, 정제소금, D-자일로오, 효소처리스테비아, 혼합제제(핵산-IG) 밀, 대두, 돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 새우, 조개류(굴, 홍합포함) 함유		
품목보고번호	2020045215821		
제조원	주식회사 다시 충청북도 음성군 맹동면 덕금로87번길 111-5		
유통전문 판매원	엄지유통시스템 인천광역시 미추홀구 매소홀로 276		

- 이 제품은 계란, 닭고기, 새우, 토마토, 오징어, 게, 메밀, 땅콩, 고등어, 복숭아, 아황산류, 호두, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조하고 있습니다.
- 본 제품은 소비자 분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다.
- 부정·불량식품 신고는 국번없이 1399
- 반드시 조리하여 익힌 후 드십시오.
- 조리 후에는 제품과 접시가 뜨거우니 주의하시기 바랍니다.
- 조리 시 조리기가 과열될 수 있으니 꼭 자리를 지켜 조리과정을 확인하십시오.
- 조리 시 프라이팬 및 조리기구의 기름이 될 수 있으니 주의하십시오.
- 제품의 양과 조리기구의 종류에 따라 조리시간이 다를 경우가 있으므로 제품이 익어가는 상태를 보면서 조리하도록 하십시오.

영양정보		기준 100g		138 kcal
나트륨	565mg	28%	탄수화물	15g 5%
당류	6g		지방	5g 9%
트랜스지방	0g		포화지방	1g 7%
콜레스테롤	0mg	0%	단백질	10g 18%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요열량에 따라 다를 수 있습니다.

