

ヤザワミートの ぶた肉餃子

YAZAWA MEAT
ONLINESHOP

羽根つき餃子の焼き方



お届けするもの

- ・餃子 2人前 (10個)
- ・特製生姜ラー油
- ・羽根用の粉

ご用意いただくもの

- ・フライパン テフロン加工、フッ素加工のフライパンをお使いください
24cm サイズがおすすめです。
- ・フライパンのフタ
- ・フライ返し
- ・サラダ油：大さじ1
仕上げ用 大さじ1/2

ご注意事項

焼くときは必ず冷凍のままお焼きください。
水の量、油の量、焼き上がり時間はフライパンの大きさやご家庭の
火力によって異なりますので記載内容を目安にお焼きください。
やけどには十分ご注意ください。

焼く前の準備

事前に付属の羽根用の粉を、
80ml の水で溶いておいてください。



1 餃子を並べる

火を付けずにフライパンに油大さじ1をひき、凍ったままの餃子を円形に並べる。

Point

餃子同士がくっつかないように
少し間隔をあけて並べる。



2 水を注ぐ

事前に準備した水に溶いた羽根用の粉を、ダマがなくなるまでよくかき混ぜてから、餃子の上に注ぎ回しかける。



3 蒸し焼きにする

フタをして点火し中火にする。
7分間、蒸し焼きにする。

①センサークロをご利用の場合は
火力の低下にご注意ください。

完成！



4 水分を蒸発させる

フタをあけ水分が残っていたら
蒸発させる。

5 油を回し入れる

水分がなくなったら、仕上げ用の油大さじ1/2を加える。

Point

油は鍋肌から回し入れると、
羽根がパリッと焼けます。

6 焼き目をつける

焦がさないように注意して、
羽根がキツネ色に焼ければ出来あがり。