

ヤザワミートの ぶた肉餃子



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。

❗センサーコンロをご利用の場合は火力の低下にご注意ください。



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上がり。