

すずかけ餃子

おいしい焼き方

この度は、お買い求めいただきまして、ありがとうございます。保管は冷凍でお願いします。

1. フライパンの準備

フライパンを火にかけフライパンを熱します。フライパンが熱くなったら大さじ約1杯の油を入れ全体になじませます。



2. 餃子を並べる

フライパンの火を一旦消し、冷凍のまま餃子同士がくっつかないように餃子を並べます。再び火をつけ中火にします。



3. お湯を加える

餃子10個に対して、約120ccのお湯を注ぎすぐにフタをします。(やけどに十分にご注意ください)



4. 蒸し焼き

水分がなくなるまで、一気に蒸し焼きにします。調理時間は約5分加熱します。水分がなくなりパチパチという音がしはじめたらフタを開けます。



5. 焼き色を付ける

フタを開けたら、大さじ約1杯のごま油を回し入れ焼き色をお好みで付けます。最後にごま油を入れることで香ばしさが増します。



6. 出来上がり

お皿に焼き面を上にして盛り付け完成です。



召し上がり方いろいろ

焼き餃子のほかに揚げ餃子や水餃子、お鍋やスープに入れても美味しくいただけます。



※調理の際は、やけどに十分にご注意ください。
※火力・分量・時間などは目安です。
※実際に調理しながら加減してください。