

定番!焼き餃子

美味しい焼き方

- ① フライパンをよく熱して、ごま油を大さじ1~2杯ひき、餃子を並べます。
- ② 湯または水を餃子10個に対して150cc (20個なら180cc) 入れ、フタをして強火で水分がほとんどなくなるまで蒸し焼きにします。
- ③ ジュワーという音から、ピチ!ピチ!と音が変わったらフタを取り中火で余分な水分をとばします。
- ④ 底がきつね色になったら焼き上がりです!



ヘルシー!茹で餃子

美味しい茹で方

- ① お湯を沸かし、生餃子を入れます。(冷凍もそのまま)
- ② 餃子が全部浮いてきたら、さらに1~2分茹でる。(冷凍の時は3~4分)
- ③ 茹でた汁と一緒に取り出します。
- ④ 小皿に付属のタレかポン酢を入れ、つけてお召し上がりください。

