



餃子屋ヒロの旨焼餃子

おうちで「旨焼き」

ひと手間
でこんなに旨い!

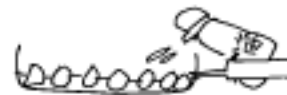
- 1 フライパンをよく熱して、ごま油大さじ1杯をひき、餃子を円形にならべる。



- 2 お湯、または水(約150cc)を餃子が浸るように入れ、フタをして強火で2~3分蒸し焼きにする。冷凍餃子の場合、水(約180cc)を入れ、約4分蒸し焼きにする。フライパンの大きさにもよります。



- 3 水が大きな泡になったら、油を餃子の底から5mmくらいのところまで浸るよう油をそそぐ。(フライパンの大きさにもよりますが約150cc)蓋はしませんが、油はねに注意!



中火で2分くらいそのままに。

(最初は水と油が混じるので白く濁ります。)

(フタをすると蒸発した水が油に落ちて油はねします)

- 4 水が蒸発して油が透明になり、餃子の底がきつね色に変わったら、油を耐熱容器に移す。

(油は熱いので、こぼれないよう注意してください)



- 5 蓋をせずに、中火で1分くらい焼き、火を止め、(フライパン、火力によって異なるので焦げないように注意)再度残った油を容器にうつして出来上がり。

容器にうつした油は4~5回使えます。で、さあ、お楽しみ!



生でも冷凍でも上手に焼けます!

おうちで「定番焼き」

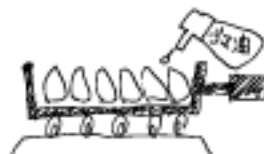
- 1 フライパンをよく熱して、ごま油大さじ1杯をひき、餃子を円形にならべる。



- 2 10個~25個の餃子にお湯、または水(約150cc)を餃子が浸るように入れ、フタをして強火で3~4分蒸し焼きにする。冷凍餃子の場合、水(約180cc)を入れ、4分~5分蒸し焼きにする。フライパンの大きさにもよります。



- 3 水がある程度蒸発し、残った水が大きな泡になったら、ごま油を回し入れ、フタをせず2分~3分ほど中火で焼く。(油はねに注意)



- 4 水が蒸発してパチパチと音がして、餃子の底がきつね色に変わったら、火を止めて完成。



焼きあがった餃子の上にお皿をかぶせてフライパンをひっくり返すと、上手に盛り付けられます。



注)フライパンの種類によっては水加減が変わる場合がございます。テフロン加工のフライパンがおすすめです。

薄皮なのにもっちりもちの食感!

おうちで「水餃子」

- 1 鍋にたっぷりのお湯をわかします。沸騰したら餃子を入れます。生餃子は約2分。冷凍餃子の場合は約4分ゆでます。浮いてきたらOKです!

- 2 ゆであがった餃子は、そのままポン酢等をかけて召し上がったり、別のスープに入れて水餃子やスープ餃子で召し上がれ。夏は氷水で冷やして、ポン酢などお好みでお召し上がりください。冬は鍋にそのまま入れてもOK!