

〈焼餃子〉の調理方法

テフロン加工フライパンの場合

※ガラスのフタをご用意ください。※IH調理器でも焼き方は同じですが、機種により焼時間などは異なります。

冷蔵

1 フライパンに薄く広がる程度の油を入れて中火にかけ、軽く温め(約15秒)、火を止めます。

2 餃子を並べて、大さじ1杯の油を回しかけます。

隙間を空けて並べるのがコツ！
ムラなくきれいに焼けます。

3 水を入れてフタをします。

| 餃子の個数 | フライパンサイズ | 水の量 |
|--------|----------|-------|
| 6～12個 | 20cm | 80cc |
| 12～20個 | 26～28cm | 100cc |

4 中強火で焼きます。(フライパンの底から炎がはみ出ない程度の火力)

中強火 4分

その後

中弱火 2～3分

焼き色が付いたら

※火力や調理器具により水分量、焼き時間の



冷凍 解凍せずそのまま調理してください。

1 フライパンに薄く広がる程度の油を入れて中火にかけ、軽く温め(約15秒)、火を止めます。

2 餃子を並べて、大さじ1杯の油を回しかけます。

隙間を空けて並べるのがコツ！
ムラなくきれいに焼けます。

3 水を入れてフタをします。

| 餃子の個数 | フライパンサイズ | 水の量 |
|--------|----------|-------|
| 6～12個 | 20cm | 100cc |
| 12～20個 | 26～28cm | 120cc |

4 中強火で焼きます。(フライパンの底から炎がはみ出ない程度の火力)

中強火 5分

その後

中弱火 2～3分

出来上がり！

調整が必要な場合がございます。



〈焼餃子〉の調理方法

鉄製フライパンの場合

※ガラスのフタをご用意ください。

冷蔵

1 フライパンを強火で熱し、適量の油をフライパン全体に回してなじませます。煙が出てきたら火を止めます。

2~4 テフロン加工フライパン(裏面) **冷蔵** の調理法と同じです。



冷凍

1 フライパンを強火で熱し、適量の油をフライパン全体に回してなじませます。煙が出てきたら火を止めます。

2~4 テフロン加工フライパン(裏面) **冷凍** の調理法と同じです。

〈水餃子〉の調理方法

1 沸騰したたっぷりのお湯に餃子を入れます。



2 ゆで時間の目安 約6分



浮き上がってきたらすくい取り、水気を切り器に盛ります。お好みのタレどうぞ。



焼餃子や水餃子にぴったりのつけタレ

★ぎょうざの満洲の販売商品

【万能タレ】

- 長ネギ(みじん切り): 15g
- 醤油・酢・ゴマ油: 各大さじ1

★旨辛みそ: 小さじ1 全てを混ぜあわせませす。



【ニラタレ】

- ニラ(みじん切り): 1/2 束分
- 生姜(みじん切り): 大さじ1
- 醤油: 大さじ2
- みりん・酢・ゴマ油: 各大さじ1

★旨辛みそ: 大さじ1/2 全てを混ぜあわせませす。



【おろしポン酢】

大根おろしにポン酢をかけます。



ぎょうざの満洲

<http://www.mansyu.co.jp/>



調理方法は web でもご紹介しています。