

おいしい!

餃子のお召しあがり方

麺屋我がの「手づくりぎょうざ」のおいしい調理法をご紹介します

焼き餃子の場合

1



温めたフライパンに少量の油を
引き、冷凍のまま餃子を並べる

2



水を120cc(餃子15個に対し水
120ccを目安)入れてフライパン
に蓋をし中火で4~5分蒸し焼き
にする

3



フライパンの蓋を開けて強火に
し、水分を飛ばしながら焦げ目
をつける

4



フライパンの水分がなくなり餃
子の底に焦げ目が付いたら出来
上がり

5



付属のタレをつけてお召しあが
りください

揚げ餃子の場合

1



適温(180℃)の油を準備する

2



冷凍のまま餃子を入れ、2~3分
揚げる(油のハネ、やけどに十分
ご注意ください)

3



皮がきつね色になったら出来上
がり

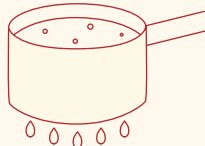
4



揚げたてに適量の塩をかけてお
召しあがりください

水餃子の場合

1



たっぷりの水を鍋で沸騰させる

2



沸騰したお湯に冷凍のまま餃子
を入れる

3



再沸騰後4分茹でたら出来上がり

4



ポン酢とお好みで柚子胡椒など
をつけてお召しあがりください

※製造には十分注意しておりますが、餃子一つ一つを手包みで製造しております為、口が開くことがあります。品質には変わりありませんので何卒ご了承いただき安心してお召しあがりください。