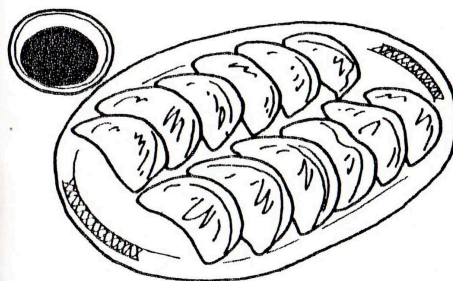


餃子の 焼き方



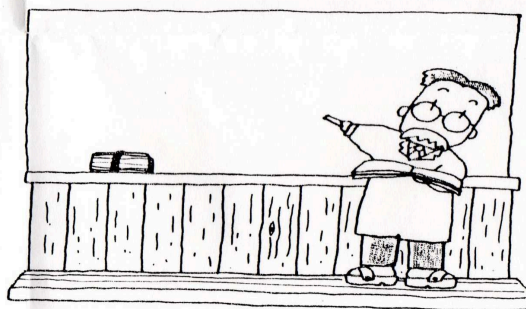
1. まず、配達されました餃子を冷凍室に保存しておいて下さい。
2. フライパンに油を少々入れ、フライパンをカラ焼きして、煙が出てきたら火を止めて油を元に戻して下さい。
3. 冷凍室よりカチカチの餃子を出して、フライパンに1個ずつ外して並べコーヒーカップにお湯を半分、餃子の上にかけて下さい。
4. 蓋をして強火で、3～4分間焼いて下さい。お湯のないのを確認して、もう1回コーヒーカップにお湯を半分、餃子の上にかけて下さい。今度は2～3分でお湯がなくなりますので、4分の1のお湯をパラパラとかけ、そこで初めて火を中央位に落として下さい。1～2分すると、出来上がりです。

●フライパンの質、ガスの強弱によって、お湯のなくなり方が少々異なります。要は、お湯がなくなったら入れ、なくなったら入れるのがコツです。

1度に沢山のお湯を入れると、ベチャッとした感じになり、又お湯を入れるタイミングが遅いと、焦げて、汚くなります。

以上の焼き方は、直径26センチのテフロンフライパンに20個入れて焼く場合ですので個数によって、お宅の鍋の状態を確認して、お湯の量を調節してみてください。

水餃子の 作り方



1. お好みのスープ（うす味でたっぷりめ）を、お鍋で沸騰させて下さい。
2. 冷凍室からカチカチの水餃子を出して来て、バラして入れて下さい。
3. アミジャクシで、そおっとかきまぜてゆくと浮いてきます。
4. 鍋に入れて、7～8分ゆがくと出来上がります。

●鍋ものの後のスープでゆがいても結構です。中華風のスープでする時は野菜炒めを作っておいて、出来上がってから入れると、チャンポン風になります。

又、カップシ味の時は、出来上がり1分前位に春菊、ネギ等を入れると和風風味が楽しめます。

ぎょうざ屋 大和店

佐賀市大和町尼寺1522-4

☎(0952) 62-8338