

古丹餃子 焼 き方

こだわりの

① テフロンフライパンに大さじ1杯のサラダ油を入れ、全体にひろげる。凍ったままの餃子8個～12個を並べる。



② お水を250cc、餃子の上から注ぎ入れて火をつけて(強火)蓋をし、蒸し焼きにします。(4分～4分30秒が目安)



③ 4分たったら、残った水分を蓋をしたまま捨てる。湯切り後に油大さじ1.5杯を餃子の周りから入れて、さらに中火で1分半～2分程焼く。



④ チリチリという油のはねる音がしたら、蓋をはずし焼き目確認する。キツネ色になったら火を止め、30秒ほど待ち、焼き上がりのタイミングです。



⑤ 焼き目を上にして皿に盛りつける。
※油や水がはねる場合がありますので、ご注意ください。
※調理時間は火加減や餃子の個数により若干異なります。
※解凍してからのご使用はお止めください。



しそ餃子 焼 き方

こだわりの

① テフロンフライパンに大さじ1杯のサラダ油を入れ、全体にひろげる。凍ったままの餃子を6個～8個並べる。



② お水を250cc、餃子の上から注ぎ入れて火をつけて(強火)蓋をし、蒸し焼きにします。(5分～5分30秒が目安)



③ 5分たったら、残った水分を蓋をしたまま捨てる。湯切り後に油大さじ1.5杯を餃子の周りから入れて、さらに中火で1分半～2分程焼く。



④ チリチリという油のはねる音がしたら、蓋をはずし焼き目確認する。キツネ色になったら火を止め、30秒ほど待ち、焼き上がりのタイミングです。



⑤ 焼き目を上にして皿に盛りつける。
※油や水がはねる場合がありますので、ご注意ください。
※調理時間は火加減や餃子の個数により若干異なります。
※解凍してからのご使用はお止めください。



深谷ねぎ 餃子の 焼 き方

① テフロンフライパンに大さじ1.5杯のサラダ油をいれ、全体にひろげる。凍ったままの餃子8個～12個を並べる。



② お水を100cc、餃子の上から注ぎ入れて火をつけて蓋をし、水気がなくなる寸前まで強火で蒸し焼きにします。(3分30秒～4分が目安)
※水分が少し残っているくらいがベスト



③ 3分30秒たったら中火にし、1分～1分半ほどさらに焼く。水気がなくなり、チリチリという油のはねる音がしたら、蓋を開け、餃子の周りがキツネ色になったら火を止め、30秒ほど待ち、焼き目を確認する。焼き目がキツネ色になれば焼き上がりのタイミングです。



④ 焼き目を上にして皿に盛りつける。
※油や水がはねる場合がありますので、ご注意ください。
※調理時間は火加減や餃子の個数により若干異なります。
※解凍してからのご使用はお止めください。

