

もちり皮餃子の作り方

必ず冷凍の状態から調理をして下さい。冷蔵では形状が耐えられません。

焼餃子の場合 (焼くことで香ばしさがアップします。店主おススメ！)

- ①沸騰したお湯で6分間茹でます。②油をひいて熱したフライパンで2分間焼きます。

水餃子の場合 (皮がもちりツルっとします。中華では最も一般的な食べ方。)

- ①沸騰したお湯で7分間茹でます。浮いて来なければ、もう少し茹でてください。

必読!! 茹でるコツ

沸騰したら**冷凍のまま**餃子を入れてください。皮がもちりしているので、鍋底や餃子同士が**くっつかないよう**、1分ほど鍋を軽く揺するか、皮を傷つけないようにヘラやスプーンなどで軽くかき混ぜてください。すぐに皮がツルっとしますので、最初だけで大丈夫です。ザルを利用すると、鍋底にくっつきづらくなります。フッ素加工のフライパンにお湯を沸かし、1つ1つを**離して**茹でるのもおススメです。

鍋利用の場合



フライパン利用の場合



ザルを使用時



PAIRONウェブサイトで作りの動画を御覧頂けます
<http://www.pairon.net>

蒸し餃子の場合 *小籠包、焼売も同じ (蒸気が立ち上がり華やか!皮もちり!下井店長おススメ)

- ①蒸籠に餃子がつきやすいので、必ずキッチンペーパーやレタスなどを引き、餃子同士がくっつかないように並べてください。②お湯が沸騰したら8分蒸します。

薄皮餃子の作り方

- ①油をひいて熱したフライパンの上に、冷凍のままの餃子を餃子同士がくっつかないように並べます。②お湯(水でも可)を50cc入れて蓋をし、4分間焼きます。水気が蒸発し皮がパリっとしたら出来上がり。

大根もちの作り方

- ①冷凍のまま油をひいて熱したフライパンで片面4分ずつ焼きます。

揚げ春巻きの作り方

- ①冷凍のまま、180度の油で6分間揚げます。

肉まんの作り方

- ①冷凍のまま、沸騰したセイロで9分蒸して下さい。
又は①軽く水をふり、ふわっとラップをして、電子レンジ(500w)で40秒。

焼き豚、鶏爪の作り方

- ①冷蔵庫で自然解凍して下さい。焼き豚はスライスしてお召し上がり下さい。



調理済み餃子の賞味期限は15分です!

もちもちの皮に肉汁をたっぷり閉じ込めています。温かいうちにお召し上がりください。

もし、、、冷めた場合、そのまま食べると、もちもち皮は固くなり、肉汁も冷め、食べれたものではありません。どうしても温めなおす場合は、軽く水をつけ、700w以内の電子レンジで1分以内、**ほんのり温めて下さい**。アツアツにすると、皮の水分が電子レンジで蒸発し、更にカチカチになります。又、再度調理する場合は、沸騰したお湯で4分間、茹でてからお召し上がり下さい。