

餃子の美味しい焼き方マニュアル

浜松ぎょうざの初代しげ

手順A

火にかける前に行うこと

※餃子は解凍せず、冷凍状態で焼き始めます。
※テフロン加工、フッ素コートフライパンも同様にしてください。

①フライパン(28 cm目安)に
サラダ油を大さじ5杯入れます。

②フライパンに円を描くように
餃子を並べます。

※餃子は冷凍状態で並べて下さい。

③フライパンに水を注ぎます。

1パック(8個)を焼く場合: 180cc
2パック(16個)を焼く場合: 200cc



※餃子の並べ方 ワンポイントアドバイス

餃子が焼き上がりますと、冷凍の状態よりも餃子が膨らみます。餃子と餃子の間を、上記写真のように少し間隔を開けて並べてください。また、間隔を詰めた場合には、羽根つき風になります。

※当店の餃子を焼く際に入れるお水について

フライパンに入れるお水の量が少ないと、餃子がパサパサになる場合がございます。上記のお水の量を必ず入れてください。

手順B

ここから火にかけます

④フライパンをコンロに置き、**フタをした状態で強火にし**、水分が無くなるまで蒸し焼きにします。

(蒸し焼き時間の目安) ガスコンロの場合: 5~7分 電子コンロの場合: 7~10分



フタの中はこのような水分が無くなっていき、ピチピチと音が変わってきます

※餃子を蒸し焼きする際のワンポイントアドバイス

フライパンを時々ゆすり、中にある餃子を動かします。餃子を上記写真のように丸く並べた場合には、フライパンを少し揺すりながら、フライパンの中の餃子を少し回転させるようにします。これにより、餃子の焼き位置が入れ変わり、火の通りが均等になり、焼きむらが少ないです。

⑤フライパンの**フタを外し**、
弱火でお好みの焦げ目をつけます。

⑥餃子の底が、きつね色になりカリッとしたら出来上がりです。



焼き上げた餃子をフライパンからお皿に盛り付ける場合、フライパン返しをご使用いただくことをお奨めいたします。

※ご注意※

餃子が焼き上がりますと、フライパン内に多めの油が残っています。フライパン返しを使わず、フライパンからそのままお皿に盛り付ける場合には、必ず、フライパン内の油を取り除いてから行ってください。