

これで今日から我が家もプロの味 親展

駅前のあの有名店の王道餃子！コツは「焼き方」にあり！

材料：市販の餃子の皮 1袋

餡：①豚ひき肉 300 g

②白菜 150 g

③キャベツ 300 g

④玉ねぎ 100 g

⑤刻み生姜 適当

⑥にら 1把

⑦おろしにんにくお好みで

②③④は適当に刻む

1. 合わせ方のコツ

肉と調味料を混ぜ、粘り気が出るまで良くこねる。

肉の調味料：醤油少々 砂糖少々 オイスター醤油少々
ゴマ油少々 こしょうお好みで

2. 野菜の準備のコツ

本来、プロのお店では野菜に塩をふり、しんなりさせてから混ぜます。これは作り置きして日持ちをするようにしているため。ご家庭では水分を手で絞るくらいで大丈夫です。

1、2を軽く混ぜ合わせて皮で包み、焼けば出来上がり！

ここでちょこっとプロの裏話 ♪

中華料理店で一番儲かるメニューがなんと餃子。原価が安くて済みますからね。そして家庭ではなかなかうまく焼けないから、すぐにお店のって思うし、頼みやすいメニューでもありますよね。今回は誰でも焼き上がりがスツキリと上手いく「黄金時間★」公開しますよ。

というわけで…誰でも美味しくキレイにスツキリ仕上がる焼き方大公開！



これは市販の餃子でも通用します。

1. フライパンは熱くしなくても大丈夫。油をひき、餃子を並べます。

2. お湯を餃子が八分目位にかかる程度入れ、フタをして**3分蒸し焼き**。
3分後水分が残っているようだったら捨ててしまいます。

3. フライパンの餃子に油を少量かけ、フタをしてまた**2分焼き**ます。

「3分蒸し焼き」も「2分焼き」もフタは開けてはなりませんよお！

以上、このコツと裏話でご家庭の餃子がプロのお店に負けない美味しさに！是非チャレンジしてくださいね。