

おいしい焼き方

802
GYOZA
Kon Gyoza Tege Umechaga

※冷凍状態のまま調理してください



① 強火で熱したあと、中火にしてからごま油大さじ1を注ぎます。



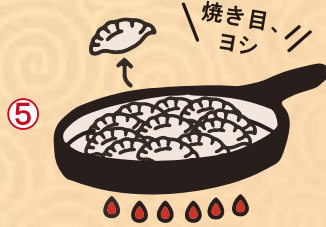
② 真ん中に1つ置き、その周りを取り囲むように餃子を並べます。



③ あとで餃子がくっつかないようにするために、ごま油を大さじ1を回しかけます。



④ 中火で焼き目がつくまでフライパンを小刻みにゆすり続けます。



⑤ 餃子を1つつまみ上げて、焼き目がついているかを確認します。



⑥ 水ではなく、熱湯を30ml回しかけます。分量は30ml厳守です。



⑦ 中火で水分がなくなるまでフライパンをゆすり続けましょう。



⑧ 余計な油を捨てます。油がかかって火傷しないように注意してください。



⑨ お皿に盛り付けて、できあがりです。

※餃子の皮が容器に引っ付く際は再冷凍してください。