

コツをつかめば、あなたも餃子焼き名人！

用意するもの

- 満北亭のぎょうざ…冷凍のまま
- サラダ油 (またはゴマ油) …大さじ1杯 (ゴマ油を使うとさらに美味しくなります!)
- フライパン…テフロン加工のもの
- 水…たっぷり
- フライパンの蓋 (ふた)



おいしい焼き方

当店の餃子は大きいですので、焼き上がりに少々お時間がかかります。お水をたっぷり使って、強火で一気に焼き上げるのがおいしい焼き方のコツです！



1 火にかける前のフライパンに大さじ1のサラダ油 (またはゴマ油) を敷きます。

ポイント



油の量

油が少ないと焼き目がきれいに付きません。また、ゴマ油を使うと香りも良くさらにおいしく焼きあがります。



2 餃子を冷凍のまま、1つ1つすき間を空けて並べます。
※餃子がくっついている場合は、無理に剥がさずそのまま並べ、水を多めに入れてください。

ポイント



並べ方

餃子を詰め込みすぎると、中まで火が通りにくく、皮が接している部分にも火が回らず、うまく焼けません。



3 餃子の2/3の高さまで浸る位たっぷりの水を入れ、強火にかけます。

ポイント



水の量

水が少ないと、焼き目はついているのに生焼けになってしまうことがあります。たっぷり水を入れてください。



4 蓋 (ふた) をして強火のまま蒸し焼きにします。水がすべて蒸発するまで蓋をしたまま強火で一気に焼き上げます。

ポイント



蓋 (ふた) を取るタイミング

水が無くなると焼き色が付き始めます。最後は蓋を開けてチェックしましょう。



5 水がなくなったら蓋 (ふた) を取り、火を加減しながら焼き、羽が好みの焼き色になったら火を止めます。

ポイント



焼き上がりの目安

写真のように全体に焼き色がつけばOK! 焼き上がりです。



完成

お皿に盛り付けて出来上がり! 酢、醤油、ラー油などを付けてお召し上がりください。

焼き餃子の他にも
餃子鍋やスープ餃子などで
お楽しみください