

・ご家庭での餃子の焼き方説明書



①まず、熱したフライパンに添付のラード(もしくはサラダオイル)を少々ひきます。※ラードの場合は添付分の1/3 ほどお使い下さい。



②餃子を冷凍のまま並べ、水を**半身浴状態**(餃子の高さの半分)になるまで入れます。



③ このとき水が少ないと生焼けになりますので、確実に**半身浴状態**になるよう水を注いで下さい。



④そして**中火～強火**で蓋をして蒸し焼きにします。※蒸し焼き時間の目安は10分程度です。



⑤水がほとんど蒸発してしまったら少々添付のラード(もしくはサラダオイル)をたらし、火を**弱火**にして再び蓋をします。



⑥そして焦げ目がつくまで1～2分待って下さい。(お好みの焼き上がりにするために、ヘラで確認して焼いた方が無難です。)



⑦焼き上がったら、ヘラで起こし、お皿に盛りつけます。



⑧写真はIH調理器での調理例ですが、ガスコンロ・ホットプレートでも同様の手順で焼くことが出来ます。



⑨添付の当店特製たれでお召し上がり下さい。

※ IH調理器・ガスコンロの加熱範囲とフライパンの大きさを出来るだけ合わせるようにして下さい。フライパンの径が大きすぎると中心部と外縁部の焼け具合に差がでて、片焼けの原因になります。

※ その他、不明な点ございましたら chinchinhanten@gmail.com までお気軽にお問い合わせ下さい。