



手包みジャンボ餃子の

美味しい焼き方



Step1 餃子を焼く準備をする

- ・テフロン製フライパン（本説明は直径26cmです）
- ・ふた（フライパンと密着度が高く中が見えるものが望ましいです）
- ※密着度が低いと蒸し焼き状態にならず餃子の耳が硬くなる等の原因となりますのでご注意ください。
- ・フライ返しorトング ・水(100cc) ・サラダ油(少量)

手包みジャンボ餃子の焼き方動画を
通販サイト内で公開中です♪



動画のQRコード→

<http://gyouza-yokomizo.com/html/mvplay.html>
トップページ→手包みジャンボ餃子
→手包みジャンボ餃子の焼き方動画(ページ下部)

Step2 餃子を焼く

①



フライパンを良く熱し 一度火をとめる

フライパンを良く熱します。
・手をフライパンの上にかざし熱
くなったと感じるくらいです。

②



餃子を並べる

大さじ1杯の油をひき凍ったまま
の餃子を並べます。

③



火を強火に入れ、 水をかけてふたをする

水100ccを回し入れ、すぐにふたを
します。

④



中火にし、蒸し焼きにする

30秒前後で沸騰し始めるので中火
にし蒸し焼きにします。火力を最
高の10とすると4くらいの中火で
す。
・途中でふたを開けないで下さい。

⑤



ふたを開ける

水気が少なくなりチリチリ音がしだし
たらふたを開けます。
・火の加減にもよりますが約5~6分
前後で音がしはじめます。
・水気がなくなっているか中を確認で
きるふたが望ましいです。
・水気はほんの少量残っているくらい
がベストです。

⑥



油をたらし焼き色をつける

・小さじ一杯程度の油を餃子の上
からたらすようにいれます。
・時折フライパンを斜めにしたり
して油が全体に行き渡るよう焼き
ます。

⑦



きつね色になったら火を止める

・火の加減にもよりますが約2分
前後できつね色になります。

Step3 盛り付ける

※油や水がはねる場合があります
ので、ご注意ください。
※調理直後は大変熱くなっています
ので火傷にご注意ください。
※調理時間は、フライパンの大きさ
や火力、または餃子を並べる個数等
により若干異なります。
※お召し上がり頂く際、中から肉汁
が溢れ出る場合がありますのでご注
意ください。
※一度解凍したものは再び凍結しな
いでください。



パリッ! モッチリ! ジューシー!