

餃子・春巻き の美味しい作り方

餃子の作り方

焼餃子

1. フライパンを熱し、温まったらごま油を引き、餃子をならべます。
※強火ですとこげやすいのでご注意ください。
2. 餃子の底の色がきつね色になったら水を入れ、強火にして、すぐにフタをします。
3. 水分が切れて、ふっくらしたら出来上がりです。

水餃子

1. たっぶりの沸騰させたお湯に餃子を入れ、再度沸騰し始めたら弱火にします。
※火が強すぎると餃子の口が開いてしまいます。
2. 餃子が浮いてきたら出来上がりです。

春巻きの作り方

1. 低温の油から揚げます。低温～中温でじっくり揚げます。
※揚げ始めの温度は菜箸の先を油に浸したとき少し気泡が出るくらいが目安です。
低温～中温でじっくり揚げてください。
高温ですと表面だけが揚がってしまいます。
2. 少し固くなったら箸で返しながら両面を均等に揚げます。
※揚げ始めてすぐは皮が柔らかく、破れやすいのでご注意ください。

