

簡単!! 餃子の美味しい焼き方

和風あん餃子
夏日家

natsumeya.com

ご家庭で一番簡単に出来る餃子の焼き方です。
フライパンはくっつきにくいフッ素加工のものがおすすめです。
差し水は『熱湯』を使うのが、皮がくっつきなくするコツです。
仕上げの油はごま油を使っても美味しく召し上がれます。
※フッ素加工ではなく鉄のフライパンの場合は、最初に多めの油を
しっかりと敷いて湯気が出るくらい加熱してから冷凍のまま餃子を
並べてください。後は同じ手順です。



① 強火のフライパンに軽く油を引き、カチコチの冷凍のまま餃子を並べます。



② 強火のまま熱湯を餃子に洗うようにかけ、餃子の下4分の1程度まで入れます。お湯を入れすぎると皮がダラけますのでご注意ください。



③ 強火のまますぐフタをして1分待ちます。お湯が減ってグツグツと泡にとろみがついてきたらフタを取ります。



④ 強火のまま残りのお湯を蒸発させます。この時点で皮が透き通っていれば順調です。



⑤ お湯がなくなってきたら、中火から弱火にして、油を少量回し入れ、一旦餃子を鍋から剥がし底面をカリッと仕上げます。



⑥ 様子を見てキレイに焦げ目がついたら出来上がり! ⑤で強火のままだと、焦げたりムラがでかたりしますので仕上げは丁寧。。。



⑦ ビールとごはんを用意してゆっくりとお召し上がり下さい。