

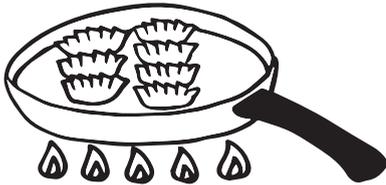
冷凍餃子のおいしい焼き方

失敗の少ないテフロン加工フライパンでの焼き方です

- ① お玉 1/3 程度 (25~30cc) の油をひき、冷凍ギョウザを間隔を開けて並べる。



- ② 強火にかけてフライパンを温める。



- ③ ギョウザに少し焦げ色が付いたところで水を 100cc 入れ、すぐに蓋をする。

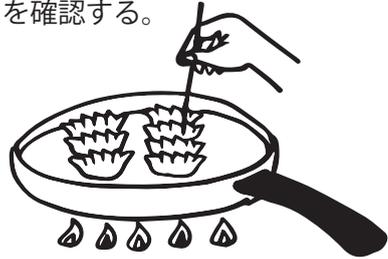


油がはねるので気をつけて！！
蓋を持って準備！

- ④ 弱火にして、蓋をして蒸し焼きにする。

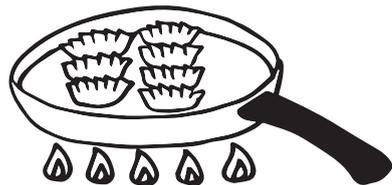


- ⑤ 5分くらいでピチ!ピチ!と油のはじける音に変わります。さらに余計な水分を飛ばしたら、蓋を開けて竹串で刺して火の通りを確認する。

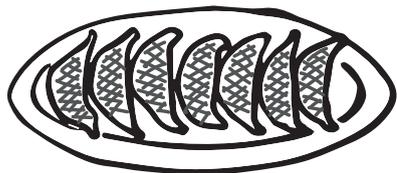


竹串を 1~2 秒刺して、下唇に当てて熱ければ OK。
火が通ってなければ、油と水を少々加え蓋をして水分が飛ぶまで再度蒸し焼きにする。

- ⑥ 強火にし、ギョウザの上から油を少しかけて焦げ目を付ける。



- ⑦ 皿に盛り付けて出来上がり。



Illustrations by
chi-chan

※ 時間はあくまで目安です。火加減やフライパンの素材・形状により変わります。