

プロが伝授!



パリパリ おいしい 羽付き餃子の焼き方

ご準備するもの

- テフロン加工のフライパン(フッ素コートでもOK)
- フライパンのフタ
- 丸皿(フライパンの底面と同じぐらいの大きさ。底が浅いもの)
- フライ返しなど
- サラダ油(ごま油でも可) 大さじ2
- お湯 120cc
- 冷凍浜太郎餃子(冷凍のまま)



失敗しない焼き方のポイント!

Point 1 打ち粉は落とさず!

餃子に付いている打ち粉は落とさずそのまま並べます。これが羽を作るポイントです!

Point 2 お湯の量が決め手!

お湯の量は、ガスコンロの場合120cc、電気・IHコンロの場合80cc(火力が弱いので少なめ)です。餃子の数で増減は不要です。

Point 3 焼き色を調整

コンロが平行でないと低い方にお湯が残り焼きむらになります。後半はフライパンを180度反転して均一に蒸発させましょう。焼き色がついていないところに熱が当たるようフライパンを移動し調整しましょう。

Point 4 餃子を揺すらない!

餃子を並べたフライパンは揺すらずに羽を壊さないようにしましょう。

Point 5 火を止めるタイミング

焼き終わりのタイミングが重要! 多少色が薄いと思うぐらいでOK!! 焼きすぎると苦みになってしまいます。



1 火をつける前に、フライパンにサラダ油(大さじ1)をひき餃子の底に油をなじませるように並べます。こうすることで焼き色が綺麗になります。

Point 1

- ▶ 冷凍のままでもOK!
- ▶ 打ち粉はそのまま、落とさない



2 この程度でOK
中火にかけ、軽く焼き色を付けます。※こまめに焼き色チェック! 軽い焼き色がついたら、お湯120cc(電気式やIHコンロは80cc)を餃子の上から打ち粉を流すように回しかけます。

Point 2

- ▶ 電気式やIHコンロは火力が弱いのでお湯は80cc、ガスコンロは火力が強いので120cc



3 フタをして強火で約3分半蒸し焼きにします。3分半たつて水分が残っていたら強火のまま水分を飛ばします。

Point 3

- ▶ 3分半で水分がなくなるのが最適! 次回からはお湯の量を調整しましょう。焼きむらをなくすため3分ほどでフライパンを180度反転させましょう



4 水分がなくなったら仕上げのサラダ油(大さじ1)を餃子全体に垂らして羽に焼き色をつけます。

Point 4

- ▶ フライパン(餃子)を揺すらないでください! 羽が壊れます
- ▶ 焼き色ムラにならないようフライパンの位置を調整してください



5 羽(衣)の色が若干薄いかと思うぐらいで火を止めます。焼き色が濃いと苦みになります。

Point 5

- ▶ 火を止めてもしばらく焼き色は進みます。表より裏面の方が色が濃いです



6 火を止め、餃子の上からお皿をかぶせ、お皿で餃子をしっかりと押さえながら、ゆっくりフライパンを横にして油を切ります。そのまま餃子をお皿にひっくり返します。



⚠️ ご注意!
火傷には十分お気を付けてください

Point

- ▶ 自信が無い方は、フライ返しやトンゴなどで餃子を取り出してください



できあがり

これでおいしい羽付き餃子の出来上がり!
真ん中に茹でもやしを盛りつければ
浜松餃子の完成!

ホームページでは、動画でおいしい焼き方を公開中!

浜太郎餃子のおいしい焼き方

プロが教える羽つき餃子

<http://www.hamatarou.jp/kodawari/>

浜太郎 こだわri

