



絶対に失敗しない餃子の焼き方

イラスト: 穴崎

はじめに...

「美味しい餃子」とは...?

- ✓ もちもちな皮であること
- ✓ ジューシーな餡であること
- ✓ パリパリな焼き目であること

POINT!

1. フッ素がしかり残ったフライパンを使う!!
2. フライパンを温めて、温度を下げないようにする!!
3. 火力は全体を通して、「消火または弱火」と「強めの中火」しか使わない!!

この食感を再現するために、焼き餃子と美味い意識が大事!!

POINT! 1. フッ素がしかり残ったフライパンを使う!!

POINT! 2. フライパンを温めて、温度を下げないようにする!!

POINT! 3. 火力は全体を通して、「消火または弱火」と「強めの中火」しか使わない!!

フライパンの底面の半分くらいに火が当たる程度。

STEP.1 フライパンを温める!!

フライパンに水を入れて、強めの中火で沸騰させていきます。

水の量はフライパンの底面を満たすくらい。

熱源をとる火または消火し、沸騰したお湯を捨てます。

1. フライパンが水平である!

2. 熱源がフライパンのまん中にある!!

フライパンをまんばんに温めましょう。

STEP.2 油を入れていく!!

油は米油がおすすめ!!!!

フライパンの直径半分くらい満たすように。

焦げにくい!!

※油の種類によって焦げ始める温度が違う

STEP.3 餃子を並べる!!

※IHの場合は1000W

餃子と餃子のスキマをあけて並べていきます!!

火を強めの中火に上げて...

並べ終わったら、火を強めの中火に上げて...

軽くゆす、さらに油をなじませる。

STEP.4 餃子の上からお湯を回し入れる!!

フライパンの温度を下げないように...

お湯!!

餃子	お湯
多い	少なめ
少ない	多め

フライパンの上に、お湯が2mmほどの高さ。

STEP.5 茹で蒸しをする!!

フタを開いて4.5分待つ。

茹で蒸ししている間は...

フタを開ける人からず!!

餃子は、しっかりと茹で蒸すこと!!

もちもち、ジューシーになるのです。

ただし!!!

茹で蒸し過ぎ NG!!!

餃子は麺類。

※茹で蒸しすぎるとのびちがて美味くないです。

4.5分経つと... また、皮が蒸さると、肉や野菜の色が透けてみえる!!

※IHの場合は1mm程度でOKです

STEP.6 御開中長!!

フタを開け、水分を飛ばす!

透け感がたまらなく...

水分が残っている戸に火をあて、満遍なく水分を飛ばしていく。

ごま油の香りか、好きな方もOK! ここのごま油は、ここの水分が残っている戸に。

STEP.7 フライマックス!!

餃子の底面に色がちょっと付いてきたと感じたら...

火を止める

フライパン底面より小さいサイズの丸平皿を餃子の上ののせ。

皿の底を5本指で押さえながら、フライパンを傾けて油を切る。

油が切れたら、フライパンを180度返し...

「ドカッ!!!」

フライパンを上から抜く!!!

完璧な餃子の焼き目と、トヤ産頁を周囲に見せつけてシメましょう!!!