

ご家庭で簡単にできる

凍ったまま
はじめる

餃子のおいしい焼き方

■準備するもの

フライパン テフロン加工のものがおすすめです。フタもご用意ください。 **水** 150cc～160cc **サラダ油** 大さじ1杯程度



フライパンにサラダ油（大さじ1杯程度）を入れ、中火で加熱します。



凍ったままの餃子をフライパンに並べ、餃子が3分の1浸るくらいの水を上からまんべんなくかけます。



すぐフタをして、中火で5～6分程蒸し焼きにします。



水気がなくなりチリチリ音がしたらフタを開け、こんがり焼き色をつけます。



水分がなくなりましたら焼き色を見て、きつね色になったら火を止めます。



焼き目を上にしてお皿に盛り付けて出来上がり。

ご注意

※やけどに注意…熱くなったフライパン、油、熱湯、湯気、餃子等にはお気をつけください。
※調理時間は、フライパンの大きさや火力、または餃子を並べる個数等により若干異なります。
※一度解凍したものは再び冷凍しないでください。