

ギョーザの美味しい焼き方

①フライパンにギョーザを凍ったまま並べます。この時、ギョーザとギョーザの間を多少開けぎみにします。



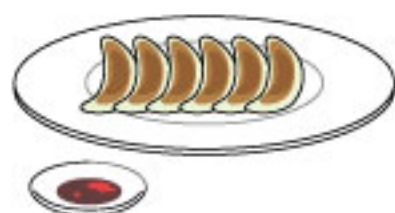
②フライパンにお湯1カップ(約180cc位)を入れ、フライパンにふたをし、強火にして水気がなくなるまで蒸します。



③フライパンの中のお湯がほとんどなくなってきたら、油を適量加えます。



④水分が完全にとんだらひとつ持ち上げて、焼け具合をチェックします。こんがりときつね色になっていればできあがりです。



※ 1人前より2人前・3人前の方が焼き上がりに時間がかかります。
※ 個数によって、油の量を調整してください。