

らまか堂本舗 博多鉄なべ餃子の焼き方!! (ガス、IH どちらも使用できます。)

もつすきの作り方は
裏面をご覧ください

A 鉄なべ餃子 テフロンフライパンで焼きはじめ
鉄なべで仕上げる焼き方です。(餃子 40 個)

【王道焼】本格的な博多鉄なべ餃子を味わうなら 王道焼がオススメです!!



1 テフロンフライパンを加熱して多めの油を入れる



2 火を止めて餃子の表面を下にして 40 個並べる



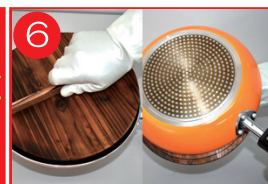
3 中火で蓋をして 1~2 分焼き お湯を 100cc 入れる



4 蓋をして中火で焼き色が付くまで 5~6 分焼く 途中フライパンを何度かゆする



5 餃子をテフロンから鉄鍋に移す前に鉄鍋に油を引き中火で加熱しておく



6 鉄鍋の木蓋を使い、フライパンを返し餃子を乗せる ※やけどに注意!



7 焼き色が付いた餃子をスライドさせながら鉄鍋に入れる



8 鉄鍋に入れ蓋をして中火で 1~2 分焼く ※やけどに注意してください。



9 出来上がりです。鉄鍋のまま食卓へ ※やけどに注意してください。

◆注意事項

- 餃子は解凍せずに冷凍のまま鍋に並べてください。
- テフロンフライパンは 26cm サイズでちょうど 40 個焼けます。
- 油はこめ油がよりパリパリに焼けてオススメです。
- 鉄なべは大変熱くなりますので直接手で触らないようにしてください。鍋つかみを利用してください。
- お湯を入れる時には油がはねますので火傷にご注意ください。
- なべ蓋にひっくり返す際は火傷などに十分ご注意ください。
- 鉄なべで焼く場合は鍋底にこげ付きやすいので注意しながら焼いてください。
- 鉄なべを食卓へ置く時は必ず鍋敷きを利用して下さい。
- 鉄なべは大変熱くなりますので特に小さなお子様の触れることのないように注意してください。

B 鉄なべ餃子【通常焼】 テフロンフライパンのみで仕上げる一般的な焼き方です。(餃子 40 個)



1 テフロンフライパンを加熱して多めの油を入れる



2 火を止めて餃子の表面を下にして 40 個並べる



3 中火で蓋をして 1~2 分焼き お湯を 100cc 入れる



4 蓋をして中火で焼き色が付くまで 5~6 分焼く 途中フライパンを何度かゆする



5 焼き色が付いた餃子をお皿にひっくり返し ※やけどに注意してください。



6 出来上がりです。冷めないうちにお召し上がりください。

C 鉄なべ餃子【簡易焼】時間をかけずに手早くできる焼き方です。(餃子 10~20 個)



1 鉄鍋を加熱して油を多めに入れる



2 火を止めて餃子の表面を下にして並べる



3 中火で蓋をして 1~2 分焼き お湯を 50cc 入れる



4 蓋をして中火で焼き色が付くまで 4~5 分焼く



5 焼き色が付いたらひっくり返し蓋をして中火で 1~2 分焼く



6 出来上がりです。鉄鍋のまま食卓へ熱々パリパリ食感をお召し上がりください。

※鉄鍋使用時はこげ付きやすいので状態を確認しながら焼いてください。