

# 冷凍生餃子の焼き方

ぜひ見てね!!



双和食品さんによる、  
おいしい焼き方を  
動画解説中!

★ポイント★  
この粉がバリバリの  
羽になります!



① フライパンに小さじ2杯の油を熱し、  
一旦火を止める。



② 凍ったままの餃子15個を、  
餃子の底を油となじませながら並べる。  
並べ終わったら火をつける。



③ 餃子の粉を落とすようにお湯150mlを  
かけ入れる。  
※フライパンの温度を下げないためにはお湯がおすすめ。

お湯の量  
全く加熱工程のない  
冷凍生餃子なので  
蒸し焼きにするためには  
個数が半分程度の場合でも  
最低120ml必要です。



④ フタをして約4分間、  
中火～強火で蒸し焼きにする。

★ポイント★

はじめはブクブクと音を立てますが、  
次第にパチパチと音が変わってきます。  
その時フタを取ってください。



⑤ フタを取りじっくり  
焼き色を付ける。

★ポイント★

焼き色が薄い所はフライパンを  
移動させながら焼き色を付けていきます。  
少し焦げたかな?くらいがベストです。



⑥ 完成!!

