

楊さんと鮑さんの水餃子レシピ

材料（豚肉白菜水餃子 30 個分）

- ・ 餃子の皮 30 枚
- ・ 豚ひき肉 250 g
- ・ 白菜 4 枚 (200 g)
- ・ ネギのミジン切り 1/2 本
- ・ 生姜のミジン切り 大さじ 1/2
- ・ 塩 2 匙
- ・ 味の素 1/2 匙
- ・ 調理酒 1 匙
- ・ 醤油 3 匙
- ・ 食用油 2 匙
- ・ ゴマ油 1 匙
- ・ 砂糖 1 匙
- ・ 卵 1 個

第 2 回友の会カフェ 於神保町区民館

2015 年 2 月 27 日開催

公益財団法人 日中技能者交流センター

作り方の流れ



1. まず、白菜をミジン切りにして、塩を入れて5分間ほど置く。



2. それから、水に1～2分間ぐらい浸す。



3. ザルにうつし、水気を切る。



4. 両手やペーパータオルで水気を絞る。大きめのボールに入れる。



5. 大きめのボールに肉、白菜、ネギ、生姜を入れ、手で練る。



6. 水大さじ2、塩、酒、しょうゆ、味の素、食用油、砂糖、卵、ゴマ油を順に加えて、混ぜ合わせる。水餃子餡の出来上がり！



7. 皮を2つに折って中心をつまんでくっつける。両手にのせるように持ち、親指と人さし指で、端をはさんでくっつける。指先で、皮をしっかりと押さえてくっつける。皮を置いていた和紙を敷いたバットに、かるく打ち粉をし、くっつかないように並べる。



8. 鍋にたっぷりの湯を沸かし、沸騰したら餃子をくっつかないように入れる。2~3分ゆでて餃子が浮いてきたら、穴あきおたまなどですくい、器に盛る。



9. どうぞ、召し上がってください。
