

美味しい餃子・棒餃子の焼き方

餃子



フライパンを強火で熱し、
サラダ油またはラードを
適量ひきます。

棒餃子



凍ったままの餃子・棒餃子を
並べます。



100cc (1人前) ぐらいの
水を注ぎます。

※1人前は餃子では10個
棒餃子では5個です。



フタをして7~10分間ほど
蒸し焼きにします。

※ジャー、ジャーと焼く音が
小さくなるのが目安です。



表面にムラなくきつね色の焼き目を
付けたら、出来上がりです。

※お好みで色付けのサラダ油を
たらしてください。



 **0120-68-2531**
TEL0983-22-2531

宮崎県児湯郡高鍋町657番地 営業時間16:30~21:30
www.takanabe-gyoza.com info@takanabe-gyoza.com

手作りの美味しさを心を込めてお届けします

たかなべギョーザ

検索



手作り餃子

**たかなべ
ギョーザ**