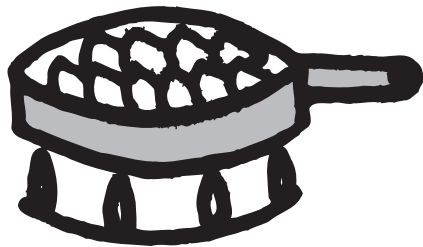
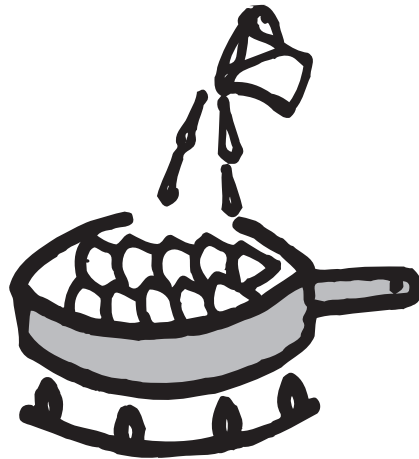




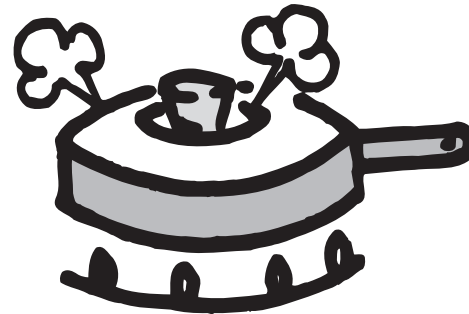
てん屋のひとくち餃子 美味しい焼き方のコツ



1. まず 100CC~130CC のお湯を用意してください。中火で温めたフライパンに小さじ 1 程度の油を引き、冷凍のまま餃子を並べます。



2. 中火のまま 100CC ~ 130CC の半分の量のお湯を回しかけすぐにフタをします。お湯が蒸発したころ、すぐに残りのお湯をまた回しかけフタをします。



3. 中火でフタをしたまま中の水分がなくなるまで蒸し焼きにします。5 ~ 6 分で皮が膨らんで少し透明感が出てきます。



4. 仕上げに小さじ程の Spoon に油をまわしかけ餃子がキツネ色になったらできあがりです。

●フライパンをよく温める、熱いお湯をさして蒸し焼きにする。

仕上げに油を少々まわしかけて焼くのが美味しい餃子の焼き方です。

※生ものですのでお早めにお召し上がり下さい。

冷凍のまま焼いて下さい！！

ご注文は 25 個より受付いたします。

25 個入り /1,050 円 50 個入り /2,100 円

TEL/FAX 0942-32-8099