

< 白岩研餃子レシピ >

町田さん提供(151228)

材料		約50個分(五人前)
A	ニラ	一束
	ネギ	三本
	玉ねぎ	一個
	キャベツor白菜	適量
	干しシイタケ	三個
	塩	小さじ2
	豚ひき肉(赤みが少ないものが良い)	300g
	生姜	一塊
B	オイスターソース	小さじ2
	鶏がらだし(ウェイパー)	小さじ2
	胡椒	小さじ2
	皮	50枚

タネの作り方

- 1 Aを細かく刻んで良く混ぜる(あまり細かくしすぎない。歯ごたえが残る程度)。
- 2 1に塩を加えて2時間以上置いて水を抜く(オーバーナイト推奨)。
- 3 豚ひき肉を粘りが出るまでこねる。
- 4 3に細かく刻んだ生姜と調味料Bを混ぜて1時間程度寝かせる。
- 5 野菜を手で軽く握って水気を切って肉に加える。
良く混ぜて30分程度寝かせる。
- 6 タネがゆるくなる直前まで少しずつ野菜から出た水を加える。
絶対に加え過ぎない。
- 7 皮で包む。形が良いほうがいいが、それよりも穴ができないように注意する。
焼いたときに汁がでてしまう。

焼き方 (くつつきやすいフライパンは使わない。この方法だとはがれなくなる可能性がある。)

- 1 弱火をつけて、餃子を並べる。隙間なく並べると焼きあがりきれいい。
油はひかなくてよい。
- 2 フライパンが熱くなったら熱湯を加える。餃子の下面が全部浸るぐらい。
多すぎても問題ない。
- 3 沸騰を保つ程度の火加減で蓋をして加熱する。
水がなくなってしまうように注意する。
- 4 5〜7分たったら蓋を取って、強火で水を飛ばす。
- 5 水が飛びきる直前に油を適量加え、全体にいきわたるようにフライパンを傾けたりする。
- 6 パチパチ音を立て始めたら火を弱め、円を書くようにフライパンをゆする。
このとき、ふちのバリバリした部分を箸ではがしながら行くと全体が滑るようにはがれ
- 7 良い焦げ目がつくまで焼く。
- 8 皿を載せてひっくり返す。