

## 餃子の美味しい焼き方

1 フライパンに餃子を並べ水を入れ強火にします。



2 フタをして沸騰から3分間、蒸します。(冷凍の場合は4分間)



3 餃子が膨れてくると、お湯を切り、油をかけます。



4 フタをして2分半、中火で、裏面が狐色になったらできあがり。



### 美味しい召し上がり方

同封のニンニク醤油と自家製香味ラー油でお召し上がりください。  
ニンニクの苦手な方は酢醤油とラー油で、  
茹で餃子はお酢だけでも美味しく召し上がれます。

<http://www.kaduya.co.jp>

03-6420-0668

## 餃子の美味しい茹で方

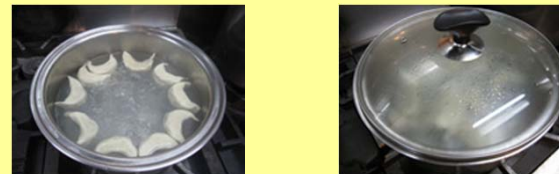
1 餃子を沸騰したお湯に入れ、箸でかるくおどらせます。



2 餃子が自然におどりはじめたら蓋をします。



3 ふきこぼれに注意しながら7~8分。



4 餃子がぶっくりと膨らんできたら食べごろです。

