

“マダム・チェン” 直伝の餃子の作り方手順

(1 テーブル 10 名~15 名位)

1. 餃子の皮準備 (強力粉 1kg、薄力粉 1kg)

① 粉に湯 (ぬるま湯) を加える

(耳たぶぐらいの硬さ)

② 手でこねる

(讃岐うどんぐらいしっかりと)

出来るだけしっかりとこねる。

③ 寝かせる (30 分位)

(ぬれたふきんで覆う)

【この間に“餡 (あん)” を作りましょう】

2. 餡 (あん) を作る

<基本>

豚挽肉 1kg (あばら肉) が良い

干しえび 1 袋

にら 3 束

白菜 1/2

ゴマ油 1/2 カップ

サラダ油 1 カップ

醤油 1 カップ

① 干しえびは水に漬けておく

② 豚挽肉に醤油を加えて下味をつける (20 分位)

③ 干しえび、白菜、にら等具はみじん切りにする

④ 白菜は小さじ 1 杯の塩でもみ絞り豚挽肉と混ぜる

⑤ ゴマ油、サラダ油、を加えてとろとろになるまで混ぜる

⑥ 具の硬さに応じて干しえび漬け汁を加える

バリエーション

この他に葱やザー菜のみじんぎりを入れたり好みの味にします。

豚肉の代わりにほたて貝白身魚、かになども。

ピーマン、グリーンピース、セロリ、しょうが、みつばなど何でも包みます。

北京の餃子のお店では 100 種位ある店もあります。

3. 餃子の皮を作る

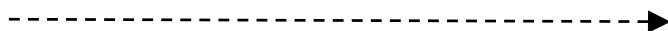
① 再度こねる

② 棒状にのばす

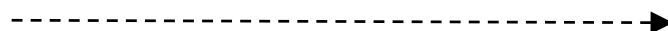
③ 切り分ける



④ 粉をまぶす

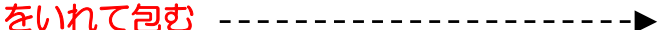


⑤ 麺棒でのばす



(中心を厚く周りを薄く)

4. “餡 (あん)” をいれて包む



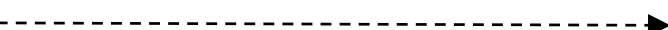
(両端をしっかりと)



ポイント

ゆでた時に破れないことが最も大切です。美味しい汁が漏れては味が台無しです。

5. ゆでる



(一度浮き上がったらさし水をして再度)

ポイント

しっかりゆでることが大切です。



酢、醤油にすりつぶしたんにくを加えておめしあがりください。

(酢は味のついていない加工していないものが良い)



餃子の会