



今月のレシピ

今月は焼売を作ります。皮は錦糸卵を使って包んでいきます。ご家庭でぜひ作ってみて下さい。もし、わからない、できないなどありましたら、山ぼうしでお気軽にお声かけ下さい。感染症対策を万全にして、元気に営業しております。



「錦糸卵 焼売」

材料 (16個分)

- 豚ひき肉(鶏でも可) 150g
- 玉ねぎ(粗みじん) 1個分
- 片栗粉 大さじ4
- しいたけ(粗みじん) 2枚
- ※あれば、ゆでた青菜(みじん切り)少々
...ほうれん草、小松菜、春菊など

○調味料

・皮(錦糸卵)

- たまご 6個
- 塩 小さじ1
- 水溶き片栗粉 大さじ4(片栗粉:水 1:2)

・餡

- 酒 大さじ1
- 醤油 大さじ1と1/2
- 砂糖 小さじ1
- 胡椒 少々
- 塩 小さじ1
- ゴマ油 大さじ1

作り方

1. 錦糸卵を作る

- ①卵を割り、塩、水溶き片栗粉を加え良く溶く(片栗粉が入ることでやぶれにくく丈夫な卵になります)
- ②フライパンを熱し油を塗り、卵を焼く(温度ははして卵をなぞり、字が書ける位)
- ③片面焼けたらひっくり返し、ザルに取り冷ましておく

2. 錦糸卵をカットする

- ①中央の部分を四角に切り出す(8cm角位)
- ②残りの部分は細切りにしておく

3. 玉ねぎの処理

- ①玉ねぎの粗みじんに片栗粉をまぶしておく
(この作業により、水分が出にくく、シャキッとした玉ねぎになる)

4. 餡を作る

- ①ひき肉に調味料を加えよく混ぜる(肉が調味料を吸ってねばりが出るまで)
- ②しいたけを加え混ぜる
- ③玉ねぎを加え、さっくりと合わせる(混ぜ過ぎない)
- ④半量ずつに分け、片方に青菜のみじん切りを合わせる

5. 包む

1個40g位、焼売12個、花焼売4個位できます(ポイント)

☆底をしっかり指で押す(座りが良くなる)

☆サイドを指でしめる(くぼみを作ることでしっかり高さができる)

☆大きさは親指と人差し指で丸を作ったくらいが食べやすいです

☆普通の焼売の皮でも包み方は一緒です

6. 蒸す

- ①強火で10分～20分蒸して出来上がり
お好みで、辛子醤油、ポン酢などでお召し上がりください

