

普通の枝豆を使っていますか?・・・「茶豆」に替えましたか?
普通の餃子を使っていますか?・・・「浜松餃子」に替えませんか?

浜松市民に長年支持されてきた歴史ある味

まるはん 浜松餃子 業務用

餃子の味と品質と産地にこだわるなら、これからは「浜松ブランド」です

浜松餃子 No.7

1ヶ 20円

1甲(4ヶ-入)単位 20g/14x8/4 (4ヶ-入 8,960円)

材料は良質な国産豚と国内契約農家のとれたて新鮮キャベツで安心安全
豚肉の旨みとキャベツの甘みを長年のノウハウでバランスよく調合した栄養価満点の餃子
軽い食感であっさりしているのに味わいがあり、女性でもたくさん食べられる
浜松餃子の特徴「円形もやし」の盛り付けで、こだわり餃子メニューの提案を

(上記価格に消費税は含まれておりません)



浜松市内の工場で一貫生産、信用おける食材で安心安全

お問い合わせ先 (株)丸半大場

TEL053(422)3011
FAX053(422)3703

浜松餃子の「円形もやし」の作り方

(株)丸半大場



食材 : 冷凍餃子・もやし・食用油(ゴマ油)・水
調理器具 : フライパン・フタ・フライ返し・皿

フタはフライパン用かフライパンから蒸気が漏れないようなサイズのもの
皿は、焼く餃子の量に見合ったもの



フライパンに薄く油をひいて強火で加熱
熱くなったら餃子を並べる



餃子を円形で風車のように並べる
このとき、後で取りやすいように少しだけ間隔をあけて並べる
並べた餃子の中に、生のままのもやしを適量入れる
強火のまま1分ほど(パチパチ音が鳴るまで)餃子を焼く



約コップ一杯分の水を、餃子の並びが崩れないように注ぐ
注ぎ終わったら、素早くフタをする
水の量は餃子の高さの1/3程度が目安
(代わりに鶏ガラスープなどを使っても皮に味がしみこんで美味しい)
先に引いた油が跳ねてヤケドしないように注意
餃子の並びが崩れたら、箸やへらで形を整えてからフタをする



フタをしたら約3分、もしくは蒸気が少なくなるまで蒸し焼きにする
焼きあがるまで、出来るだけフタはとらないようにする
約3分ほどして蒸気が少なくなってきたらフタをとる



最後の水が蒸発するくらいになったら
食用油(ゴマ油)を餃子ともやしの上に少量づつ垂らす
このとき水が多く残っていると、かけた油で水が飛び跳ねるので注意
餃子やもやしがフライパンにくっついているようであれば、
へらを使って上手にはがしておく

かけた油が餃子の下に行き渡るようにすると、
焼き目がきれいにつきやすい
ここで中火に！フタをして1分から1分半程焼く。



餃子のふちがキツネ色になってきたら焼き上がりの合図
自信がなければへらで餃子の底を覗いて焼き目を確認する
お皿を伏せて餃子の上にそっと乗せる
このとき、フライパンに手があたってヤケドしないように注意



お皿の底に手を沿えながらフライパンを持ち、
ひっくり返すと浜松餃子の「円形もやし」が完成
きれいに焼き目が出来ると、何度やっても感動します
特に初めて焼いた人は病みつきになるかも



浜松餃子「円形もやし」の出来上がり！