鹿児島美湯豚餃子 美味しい焼き方

1.



熱したフライパンに油をひき
冷凍したままのギョウザを並べます。

2.



ギョウザの6分目ぐらいの高さ
まですぐにお湯を注ぎます。

3.



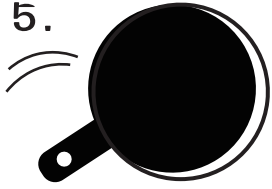
ふたをして、中火で10分ほど
蒸し焼きにしてください。

4.



ふたをあけて余分な水分を
とばします。

5.



水分がなくなったのを確認し、
丸皿で押さえながらフライパン
をひっくり返します。

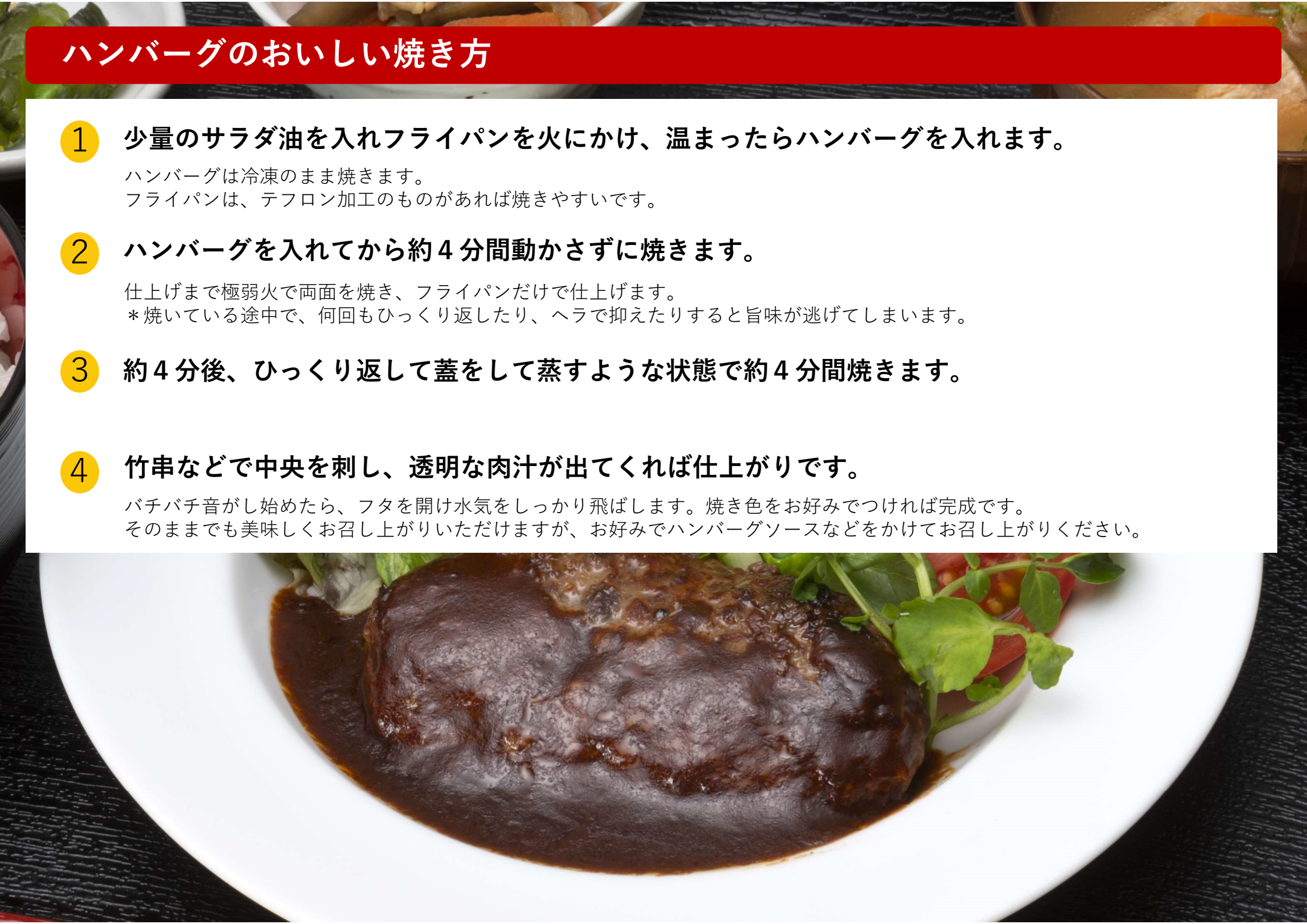
6.



完成!!

●使用するフライパンや環境により多少の調整が必要です。●火力、分量、時間などは目安として、実際に調理しながら調整をしてください。

ハンバーグのおいしい焼き方



1 少量のサラダ油を入れフライパンを火にかけ、温まったらハンバーグを入れます。

ハンバーグは冷凍のまま焼きます。
フライパンは、テフロン加工のものがあれば焼きやすいです。

2 ハンバーグを入れてから約４分間動かさずに焼きます。

仕上げまで極弱火で両面を焼き、フライパンだけで仕上げます。
＊焼いている途中で、何回もひっくり返したり、ヘラで抑えたりすると旨味が逃げてしまいます。

3 約４分後、ひっくり返して蓋をして蒸すような状態で約４分間焼きます。

4 竹串などで中央を刺し、透明な肉汁が出てくれば仕上がりです。

バチバチ音がし始めたら、フタを開け水気をしっかり飛ばします。焼き色をお好みでつければ完成です。
そのままでも美味しくお召し上がりいただけますが、お好みでハンバーグソースなどをかけてお召し上がりください。