

東京・浜松町『中国酒家 獏』の焼き餃子を

# おいしく召し上がっていただくための 焼き方講座。

おいしくお召し上がりいただくために、焼き方についてご案内いたします。  
特にむずかしいことはありません。フライパンとごま油をご用意ください。

## 『浜松町 獏』の肉弾餃子 焼き方講座



- 1** まずは、鍋(フライパン)に餃子をくっつかないように並べます。



**並**  
べる

- 2** 餃子がヒタヒタになるぐらい鍋に水を入れます。



**水**  
を足す

- 3** 蓋をして中火で8分ほど煮ます。



**8分**  
煮る

中火だよ!

- 4** 8分煮たら気おつけて蓋をずらして水をきります。



**水**  
を切る

- 5** 水を切ったら餃子にごま油をまんべんなくかけます。



**ごま**  
油をかける

- 6** 蓋をずらして、中火で2分ほど焼きます。



**2分**  
焼く

中火だよ!

- 7** 皮を破かないようにお皿に盛って出来上がり!



**皿**  
に盛る

- 8** 生姜をのせて黒酢で食べればうまい!



**召**  
しあがれ

食べるとき、

**あつつ熱!の肉汁が  
飛び出します**ので、

お気をつけてお召し上がりください。

当店の「焼き餃子」は、にんにく未使用!

豚肉だけを使用した「小籠包」のような餃子として雑誌等に紹介されている**“肉弾”**焼き餃子です。

中国酒家 獏 〒1050013 東京都港区浜松町2-12-9倉田ビル1F

TEL:03-6809-1089 FAX:03-3431-8988