

あ　ぎょうざ　にんぶん  
ジャンボ揚げ餃子　10人分

ざい　りょう 材　料	ぶん　りょう 分　量	した 下ごしらえ	つく　かた 作　り　方
ぶた　にく 豚ひき肉	200g		①キャベツ・ニラに塩(1～2つまみ分)をもみこみ、しばらく
にんにく	ひとかけ	みじん切り	おいてから、水気をしぼる。
しょうが	ニンニクと同量	みじん切り	②豚ひき肉を粘りが出るまでよく混ぜ、野菜と調味料を
キャベツ	1/4個	みじん切り	加えてさらによく混ぜ合わせる。
なが 長ねぎ	1本	みじん切り	③餃子の皮に②で作ったあんをのせ、皮のはじに水をぬって
ニラ	1/4束	2cm幅	ぴったり皮をとじる。
しお 塩	小さじ1/2		④160～170度に熱した油にそっと入れ、きつね色になる
コショウ	少々		まで揚げる。
しょうゆ 醤油	小さじ2		
かたくりこ 片栗粉	小さじ3		※ 揚げる温度が高いと、中の具に火が入らないうちに
ごま油	小さじ1		皮が焦げてしまうので注意！
ぎょうざ　かわ 餃子の皮	14cm・10枚		※ 中の具に味がついているので、タレなしで食べられます
あ　あぶら 揚げ油	適量		