

皮のとじ目がモサッと硬くない餃子

餃子を家で作る時の不満は

- 1、みじん切りが面倒。キャベツは絞らないといけないの問題。
 - 2、包むのが面倒。
 - 3、一般的には「フライパンに油を温めて餃子を並べ色をつけ、水を100mlほど入れて蓋をして蒸し焼きにする。」という具合に焼くが、これだと皮のつなぎ目が硬くてモサモサでおいしくない。
 - 4、餃子同士がひっついてしまう。
 - 5、味がイマイチ
- こんな不満があります。

さわけんレシピでは

1 >みじん切りが面倒なのは最初の一刀目が重要。最初に薄く切れたらあとは適当でも肉とのなじみはいい。なので最初の一切り目は慎重に行くかスライサーを使うかカット野菜を使う。

キャベツ絞り問題は結論からすると絞らなくていい。

絞る派の代表意見は「水が出る」だが、家で作った場合、肉を練ってどれくらい置くつもりなのかが問題。

12時間程度なら水はほとんど出ない。出ても練れば混ざる。

当然、絞らなくても味は薄くなったりしない。

2 >ヒダをつけなくてもいい。ヒダよりしっかり閉じる方が重要。

皮の火通しを考えたら、むしろヒダは無いほうが水分不足で皮が固いまま残る危険性が低くなる。

3 >茹でて焼こう！皮をしっかり糊化させて、お弁当にも最適化！

皮は小麦粉で出来ている。茹でて十分な加水をし、加熱するとプリプリになってお弁当に入れてもモサモサしない！

4 >最初に皮の表面の片栗粉に火が通る瞬間に油分を混ぜましょう。これで一つ一つ離れが良くなります。

5 >ちゃんと塩味をつけましょう。しっかり味で生姜を利かすと、お酢で食べると美味しい餃子になりますよ！

○ 基本の餃子<25個>

豚挽き肉	120g
塩	1,2g (小さじ1/4弱位)
オイスターソース	大さじ1強
酒	大さじ1
ごま油	小さじ1/4
こしょう	4振り
生姜(おろしかみじん)	15g~20g
キャベツ(みじん切り)	120g

ぎょうざの皮 25枚

1、キャベツを洗ってみじん切りにし、ラップをして電子レンジで1分間火を入れ冷ます。

2、ボールに挽肉と塩を入れてよく練る。

3、その他の調味料を加えてさらに練り、生姜、キャベツも加えてよく練る。

4、生地で餡をしっかりと包む。

口がしっかりと閉じられて無いと美味しさが逃げますので、しっかり閉じます。ヒダはあってもなくてもいいが、ヒダをつけたら皮の火通りが悪くなるのでしっかりと加水して加熱すべし。一度茹でてから焼くといい。

5、フライパン一つで完成させるなら、フライパンに油を引いて餃子を並べ、沸騰したお湯を餃子の上まで注いで約2分ゆでる。

6、湯を捨てて餃子を並べ直し、油を多めに加えて底を揚げるように3分ほど焼いて出来上がり！

・キャベツをレンジにかけるのは加熱時間が短いのでキャベツが生で残らないように。

・最初に油を引くのは出来上がった餃子が一つ一つ離れるようにするため。

・沸騰したお湯を注ぐのは温度が片栗粉の糊化温度を下回ると餃子の口が開くからと、早く沸騰させて皮に火を通したいから。

- ・茹でるのは皮全体に十分に加水・加熱するため。加水・加熱が十分でないと皮の重なり部分が糊化しきれないで少し硬く出来上がる。
こうなるとお弁当に入れた時、とじ目のヒダ部分が硬くてまずい残念餃子になる。
- ・2分しか茹でないのは皮の糊化だけを見ているから。具は焼いている間に火が通る。
- ・焼く時に油を多めに入れるのは色を満遍なくつけたいから。