



冷凍（生）餃子をお持ち帰りいただいたお客様へ

はじめに、本品のおいしさの秘密は皮を極限まで薄くしていることです。そのため、ひび割れしやすい商品となっておりますが、品質、味などに影響はございません。何卒ご理解をお願い申し上げます。

この餃子が上手に焼ければ、あなたはすでに「餃子の達人！」

＜冷凍（生）餃子のおいしい焼き方＞

3大ポイントをおさえましょう

Point1 フライパンがしっかりと温まってから、お水は少なめ!!

Point2 蒸しあがってフタをあけても、すぐに餃子に触らない!!
※すぐに触ると皮がふやけていて、くっついたり、ぐちゃっとした仕上がりになります。

Point3 フライパンに餃子をぎゅうぎゅうに並べすぎないでください!!
※少し少なめで、隙間をあけて餃子を並べてください。

① テフロン加工のフライパン、またはホットプレートに薄く油をひいて、しっかりと温めてください。

①しっかりと鉄板を温めます



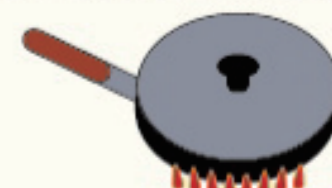
② 凍ったままの餃子を並べ、少なめの水かける。（50cc程度）

②お水は少量!!



③ フタをして4～5分間、中火で蒸し焼きにする。
※ホットプレートの場合は強火。

③途中で蓋を開けず4～5分蒸し焼き



④ フタをあけてもすぐに餃子をさわらず1分間程度弱火、または火を消して我慢する。

※餃子の周りに“茶色の膜状”のものが無い状態で無理に触ると餃子が潰れてしまう事があります。

④火を止め約1分間焼き色を付けて



⑤ そっと餃子の焼き目をのぞき、お好みの色になっていけば出来上がりです。
※お客様の調理される環境により、火力や鉄板の大きさの種類などに違いがあるため、あくまでも参考にさせていただき、ご自分にあった焼き方を発見してください。

番外編 冷凍（生）餃子は、揚げてもおいしい!

180度前後の油で2～3分揚げるだけ! お塩とレモンでさっぱりとお召し上がり下さい。

門真本店：お持ち帰り専門店（店内ご飲食はご予約のみ）

www.gyouza.co.jp



焼き餃子をお持ち帰りの場合は事前にお電話を頂くとスムーズです

大阪 中華丸正

門真市速見町 5-5

TEL (06) 6909-8077

【休】毎週月曜日、火曜日

【営】12:00～21:00

※12:00～17:00はお持ち帰りのみ

※店内でのご飲食はご予約のみ承ります

京阪本線「古川橋駅」より徒歩5分



姉妹店：「龍の餃子」～本格手作り餃子を、いい雰囲気～

www.ryu-no-gyoza.com



全日22時30分ラストオーダーの為、店内にてご飲食の場合は、22時までのご来店のお客様に限らせていただきます。

龍の餃子

豊中市蛍池東町 2-6-6

TEL (06) 6846-9030

【休】毎週月曜日、火曜日

■水～金曜日

16:00～23:00

■土・日・祝日

12:00～23:00



「冷凍餃子」の焼き方が動画でご覧になれます

QRコードをスマートフォンで読み取って下さい→

または、URL→<https://www.youtube.com/user/kintarogyouza>

