

【えびプリ翡翠餃子の調理方法】

ご家庭でも簡単に調理できます！

① 大きめの鍋に 2/3 の冷水をいれて沸騰させ、餃子を凍ったまま湯に入れます。

② 強火にして、沸騰後 1 回目の冷水 100cc を加えます。

(*以下の③～⑤は、強火のまま、火を止めない)

③ 再度沸騰したら、2 回目の冷水 100cc を加えます。

④ さらに沸騰させ、3 回目の冷水 100cc を加えます。

⑤沸騰したら出来上がります。

⑥ 火を止め、器に移します。

(結果的に①から⑤について強火のまま餃子が浮き上がってくるまで約 8 分間ゆでることになります。)

*調味料をつけなくても具に味がしっかりと付いていますので、そのまま美味しくお召し上がりいただけます。

*調理の際、熱湯でのやけどにご注意ください。