

この度はお買い上げいただきまして  
誠にありがとうございます。



- ① フライパンに少量の油で表面を馴染ませ中火で加熱します。
- ② 冷凍生餃子をフライパンに並べ、水またはお湯を 150 ~ 180cc 程度入れ、ふたをして中火で水分がなくなるまで蒸し焼きにしてください。
- ③ 水分が無くなり音がし始めたらふたを開け、餃子表面に油を少量垂らしてください。  
お好みでごま油を使用するとより香り高く仕上がります。
- ④ 弱火で 2 ~ 3 分で表面に焦げ目が付いたら出来上がりです。  
お皿に盛り付けましょう。
- ⑤ お好みのタシを付けてお召し上がりください。  
(当店の餃子にタシは付いておりません。)



全店、宴会予約承り中！

詳しくはお近くの天狗のお店までお問い合わせください。

旬鮮酒場



<http://www.teng.co.jp/>

ネット予約は24時間受付中!!

