

鳥団子シュウマイ

こここのところ同じようなものを作り続けていますが、今回は鳥団子でシュウマイを作つみました。前回のシュウマイの皮と鳥団子がありましたので、下地はあったのです。シュウマイも餃子よりも簡単にできますので、作らない手はない超簡単料理！なのに旨い!!!

- ① シュウマイの皮を取り ② 鶏肉団子をのせる ③ 皮の四隅を持ち上げて
- ④ 薬指と小指を曲げて手のひらに付けてシュウマイを乗せる台を作る ⑤ シュウマイを載せる ⑥ 親指と人差指・中指で形を作る ⑦ 蒸し器で蒸す これだけです。

余ったビラビラはどうするのかって？ 作ってみれば分かりますが、何もしません。⑥の時点で横のビラビラは自然に押さえられますが、上のビラビラは頭を撫ぜる程度でOK。蒸すと肉と皮が密着します。簡単なものです、是非作りましょう。○○軒より数段 Good! エビがあったので飾りに載せてみました。色合いがキレイですよね♪



皮を水でくっつけるなんてこともしません。今回は出来合いの鳥つみれをそのまま使いましたので具が少ないので。皮の対角がつかない程度、具を写真の2倍くらいにすると、形の良い売っているようなキレイなシュウマイが出来上がります。