

ギョーザ

ワンタン・シューマイを作ったときに、餃子もいづれやろうと考えていたんです。でも皮に包むのがめんどうだし、上手く焼けるか心配でしたが、完璧に楽しめました。

具材は少し変えて、①豚ひき肉 ②白菜 ③玉ねぎ ④干しエビ（桜エビ） ⑤オイスターソース ⑥塩胡椒 ⑦ごま油 ⑧日本酒 です。シューマイのときに感じたことですが、ひき肉はあまり練りすぎないことが美味しくするコツではないかと思っています。ですからひき肉に野菜を刻んで放り込み、干しエビ（**多めに**）オイスターソース（**隠し味より多め**）、塩胡椒とごま油を入れて、ヘラで切るように混ぜて均一にします。この後に日本酒を入れて、初めて練るように混ぜますが、**①混ぜ過ぎない**ことが肝要です。そして小さじで皮に具をとって包む。シワは 5 つくらいが美味そうに見えます。包んで皿に置くときに、**②焼面を平らになるように**両手で押えて置いて**少し湾曲させる** ③フライパンに**油を多めに**ひいて**中火の中**くらい ④時折フライパンを振って餃子が動いていることを確認し、**くっついていようなら、油を足す** ⑤焼面が濃い目になったら、**水を入れて蓋**をする ⑥**強火の弱か中。水は足らないよりも多めが安心**。入れすぎても焼き目のサクサク感が残ります。油の多めと水の多めが、安心と成功の秘訣です。焼き時間・蒸し時間ともに思ってるよりは短めです。

手前味噌かもしれませんが、餡も皮も焼き具合も蒸し具合も天下一品。写真の量を一人で完食。今までラーメン屋の餃子は 3 個食べるのが精一杯でしたが…もしかして料理の神様が降臨してくれたのかも。3 回作ってみましたが毎回完璧でした。余った餡は冷凍で大丈夫です!! 皮包みも楽しい作業です。皮も自作しようと思ってましたが、写真で見るとおり、出来合いでもつややかで充分美味しいので、しばらくはこれで楽しめます。やはり町では食べられなくなりそうです。

