

1月14日2年生



ピリ辛餃子鍋 胡麻団子



【ピリ辛餃子鍋】

<材料・2~3人分>

◎ギョウザ 12個 ◎厚揚げ 1枚 ◎キャベツ 3枚 ◎ねぎ 1本 ◎にら 1/2わ
◎もやし 1/2袋 ◎ラーメンの麺 2玉 ◎鶏ガラスープ 大さじ1 ◎水 6カップ
◎ごまダレ 1/2カップ ◎みりん 大さじ1 ◎豆板醤 大さじ1 ◎ラー油 大さじ1

<作り方>

- ① 厚揚げは食べやすい大きさに切る。キャベツは4~5cm角に切り、ねぎは斜めに1cm幅に切る。にらは3~4cm長さに切る。
- ② 鍋に水と鶏ガラスープの素を入れて沸かし、ごまダレ、みりん、豆板醤、ラー油を加える。
- ③ 厚揚げ、キャベツ、ねぎ、もやしも加えて煮る。ギョウザ、にらを加え、火が通ったら食べて、最後に麺を加える。

【餃子】

<材料・100個分>

◎豚挽き肉 850g ◎白菜 850g ◎にら 1/2束 ◎にんにく 1かけ ◎しょうが1かけ
◎餃子の皮 100枚 ◎醤油 大さじ1.5 ◎ごま油 小さじ1.5 ◎紹興酒 大さじ1弱
◎酒 大さじ1弱 ◎胡椒 少々 ◎ラード 小さじ1.5 ◎だしの素 少々 ◎塩 少々

<作り方>

- ① 挽き肉に少量の塩を振りかけ、粘り気が出るまで十分に練り込む。
- ② ①にニンニクと生姜をすり下ろしたもの、紹興酒、酒、胡麻油、塩、コショウ、ラード、うまみ調味料を入れて、さらに練り込む。
- ③ 白菜は下茹でし、にらとともにみじん切りにして更に塩少々を振り掛けよく揉み、十分に水気を絞り取る。
- ④ ①と②を優しく軽く混ぜ合わせる。
- ⑤ ③の具をすくい取り、皮の半円片側に、皮の端から5mm程を残し、具をのせる。
- ⑥ 餃子の皮を一方の端からつまむようにひだを付けて閉じていき最後に全体をのひだをしっかりと抑えて形を整える。

【胡麻団子】

<材料・16個分>

◎白玉粉 100g ◎砂糖 大さじ2 ◎水 80~85cc ◎浮き粉 20g ◎熱湯 大さじ2
◎ラード(バター) 大さじ3 ◎こしあん 160g ◎すり黒ごま 大さじ1 ◎ごま油 少々
◎白ごま 適量 ◎揚げ油 適量

<作り方>

- ① 白玉粉に砂糖を混ぜ、分量の水を加えて練る。
- ② 浮き粉に分量の熱湯を加えて混ぜ、①とラードを順に加えてよく練り、ラップに包んで冷蔵庫で30分ねかせる。
- ③ こしあんにすり黒ごま、ごま油を加えて等分し、丸くまとめる。
- ④ ②の生地を等分して丸くまとめ、中央を厚めにしながら直径5~6cmの円形にのばし、③のあんをのせる。縁を引っ張りながら包んで、丸く形を整え、表面にし白ごまをまぶす。
- ⑤ 揚げ油を160℃に熱して④を入れ、浮いてきたら油温を上げて、焦がさないようにカラッと揚げる。