

# ぎょうざ



24コぶん。

- ・ にら ...  $\frac{1}{2}$  たらば
- ・ キンバツ ...  $\frac{1}{8}$  コ
- ・ ほくさい ...  $\frac{1}{8}$  コ
- ・ しお ... ニセイ  $\frac{1}{4}$
- ・ ぶたひきにく ... 100g
- ・ ラード ... おおさい 1
- ・ とりがらす-7° ...  $\frac{1}{4}$  かつ°
- ・ ぎょうざの皮<sup>かわ</sup>

- ・ まみぶら  
... ニセイ 2
- ・ しょうゆ  
... ニセイ 2
- ・ さとう  
... ニセイ 1

つくりかた。

1. 具をつくる
2. つつむ
3. やく

# 1. 具をつくる

せんべい、おひんとり



ぶた=肉にくとろろを混ぜる

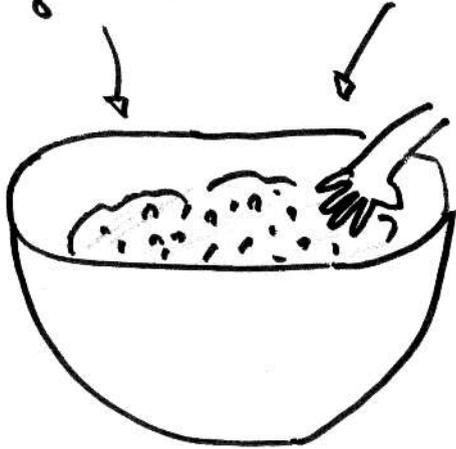


つぎに、ちりめん粉をいれる

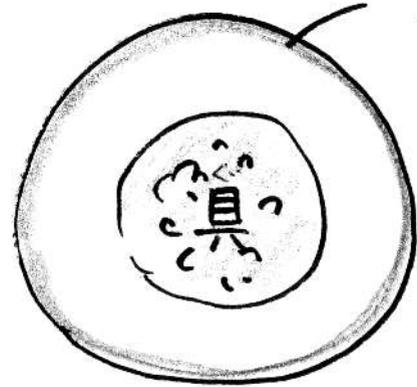


つぎは、やさいをまぜる

キャベツとほくさいは  
みずをしぼる



## 2. つつむ



まわりにもずをつける。

ヒタをよせま  
.....

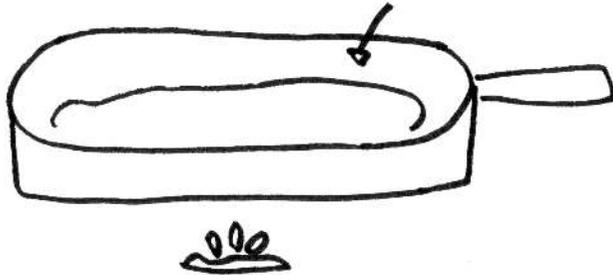


はみぶんにあつま  
.....



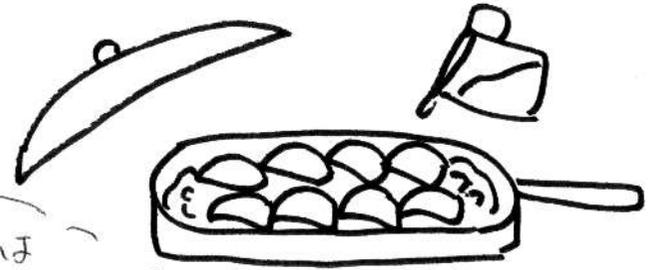
### 3. やく

サラダあぶら  
おみそは1/2



フライパンが あついたら  
ぎょうざを たらべる。

ついで、お湯、<sup>や</sup> | 170°をいれて  
フタをあける

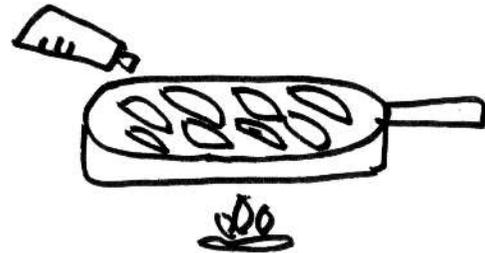


お湯は  
ぎょうざのほつぷりの  
たかさぐらい

 中火  
ちゅうひ

<sup>や</sup>お湯が ぽくぽいたら

ゴマあぶら をあし まわしかけ  
やきいろが つくまで やく



パフパフ  
おとがします。