

つくってみませんか？ シュウマイ

☆蒸気で蒸すと、プリプリ食感に仕上がります



10個分の材料		つくりかた
シュウマイの皮	10枚	1 ボウルにぶた肉・とり肉を入れ、ねばりが出るまでよくこねます。 2 その他の材料をすべて加えて、さらにこねます。 3 10等分して、シュウマイの皮に包みます。 4 クッキングシートにフォークで穴をたくさんあけて、蒸気が通るようにしてから、蒸し器に敷きます。 3のシュウマイを並べ、12分蒸したら、できあがりです。
ぶたもも ひき肉	100g	
とり ひき肉	75g	
干しいたけ	1枚	
しょうが	すりおろして 小さじ半分	
たけのこ	みじん切りにして 大さじ1.5杯	
たまご	小1/4玉	
日本酒	小さじ1	
塩	小さじ 2/3	
こしょう	2振り	
しょうゆ	大さじ1	
ごま油	小さじ2	
片栗粉	小さじ2	
クッキングシート		