

つくってみませんか？ 給食の揚げ餃子



小 24 個分の材料			つくりかた
A			A の材料をすべて混ぜ、よくこねます。 粘りが出たら B を加えて、混ぜます。 24 等分に分け、餃子の皮に包みます。 中身が出ないように口をしっかりと閉じます。
豚ももひき肉	200g		
玉ねぎ	小 1 個	みじん切り	
にら	1/3 束	1cm に刻む	
しょうが	親指大	すりおろす	
B			鍋に半分ほどの高さまで油を入れて 170 度に熱し、餃子を 3～4 回に分けて揚げます。 4 分ほどして餃子が浮き上がり、きつね色になったら引き上げて、油をよく切ります。 ☆給食では直径 13cm の大きな皮で包みます。 パリパリ、ジューシーで大人気です。
しょうゆ	大さじ 1		
塩	小さじ 1/2		
こしょう	3振り		
片栗粉	大さじ 1		
揚げ油			
餃子の皮	24 枚		