

「家庭部」の活動⑦

7月11日(水)「ぎょうざ」を作りました。

ぎょうざのレシピ(一人前)

- ①ねぎ5g、にら5g、しょうが2g、にんにく2g、しいたけ1gをみじん切りにする
- ②キャベツ10gは沸騰した湯で1分間ゆで、みじん切りにする。
- ③豚ひき肉40gに塩を加え、よくねる。
- ④①～③を加え、よく混ぜる。
- ⑤しょうゆ2ml、酒4mlを加えてよく混ぜる。
- ⑥具を個数分に分ける。
- ⑦手元に水を用意する。ぎょうざの皮(市販)を手のひらにのせる。
- ⑧1個分の具をのせ、まわりに水をつける。
- ⑨手前の皮にひだを均等にとりながら形をつくる。
- ⑩フライパンを熱して油7.5mlを入れ、ぎょうざを並べる。
- ⑪焼表面にこげ色がついたら、熱湯をぎょうざの1/3くらいまで入れる。
- ⑫ふたをして弱火で4～5分間蒸し焼きにする。
- ⑬最後に強火で水分を飛ばし、ぱりっと仕上げる。
- ⑭器に盛り付け、好みのつけ汁(しょうゆ、酢、ラー油)で食べる。



ぎょうざの具は、2年生が授業で作りました。それを私たちが皮で包み焼きました。焼く人が違ったら、何だか味がいろいろありました。おいしかったです。