

株式会社ライナス ブランケット

# 餃子定食

R7.09.23 (火)

## ○材料

- ・薄力粉 ・強力粉 ・塩 ・サラダ油
- ・ひき肉 ・キャベツ ・ニラ ・しょうゆ ・塩コショウ ・ニンニク ・しょうが
- ・もやし 中華だし ・米 ・ウインナー ・ごま油 ・ポン酢

※アレルギー対策として、餃子の皮をビーフンにして提供いたします。  
※衛生面より、マスクの持参をおねがいたします。

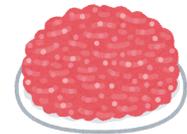


## ～餃子の皮の作り方～

ボウルに薄力粉、強力粉、塩、ぬるま湯を入れて混ぜ合わせ、打ち粉をし麺棒を使って丸く形成します

## ～餃子のタネの作り方～

- ①キャベツとニラをみじん切りにします
- ②ボウルにひき肉と切ったキャベツとニラを入れます
- ③しょうゆ、塩コショウ、ニンニク、しょうがをいれ粘り気が出るまで捏ねたら完成！



皮にタネを入れて包んで

焼いてもよし、茹でてもよし👍色々アレンジをしてみよう!!



## ～スープの作り方～

鍋に水を入れ、沸騰したらもやしを入れ中華だしで味を整えたら完成！

