



春節の お祝い水餃子

つくってモチモチ☆
食べてモチモチ☆

中国東北部の味を意識してつくる、旧正月の水餃子。子どもも大人も、包む作業に没頭してしまうこと、間違いなし！！

材料20個分

- 餃子の皮
- 豚ひき肉
- ニラ
- キャベツ

20枚
100g
1/2束
20g

- 塩・こしょう 少々
- キャンディチーズ 好きな分

作り方

1. キャベツ、ニラをみじん切りにし、ボウルで豚ひき肉とよく混ぜ合わせる。
2. 餃子の皮で種を包む。任意の個数にキャンディチーズを加える。これを食べた人は大当たり！
3. たっぷりのお湯を沸騰させ、餃子を茹でる。茹で汁をスープにしたい場合は、鶏ガラスープの元を加える。
4. 皮が透き通り、浮きっぱなしになったら鍋から上げる。
5. ごま油をベースに、タレの味を整えて完成！



指導のポイント

- ・市販の餃子の皮は、基本的に焼き餃子に適した薄めです。破れないように種は少なめに入れるくらいが安心ですが、包めなかったり破いてしまったりするのもまた愛嬌！？
- ・いろいろな包み方にチャレンジしてみましょう！片側のみをひだにすると、よくあるあの形になります。
- ・チーズを入れる際、溶ろけるチーズは皮の隙間から溶け出してしまう場合があるので、プロセスチーズがオススメです。
- ・一度に鍋にたくさんの個数を入れてしまうと、温度が急激に下がります。沸騰が続くペースで入れましょう。

MEMO

中国東北部では餃子と言えば水餃子で、焼餃子は余った水餃子を調理したものでした。基本となる水餃子は、おめでたい席、特に春節（中国の旧正月）で食べられます。餃子が、かつてのお金の形に似ていることから、縁起のよいメニューだったのです。

元旦に食べる際には、餃子の中に小銭や銀貨、宝石などを包む宝くじのような運試しの遊びも。今回は物ではなく少しだけ具材を変えて、その楽しさを味わってみました。

体験



知識



カテゴリ

スープ

調理時間

30
min

人数

3人〜

費用

¥ ¥ ¥

