



台湾水餃子
ワンツツ

王廚の楽しみ方

10個
の場合

※種類により調理方法・茹で時間が異なります。

万能台湾水餃子

水餃子

の作り方

極上のモチモチ食感に

簡単調理！



- ①たっぷりのお湯を沸かし冷凍のまま強火で3分茹でる。
※餃子が浮き上がってきたら中火に！
- ②100ccの水を加え、強火にして再沸騰させ、1分半～2分茹でる。

焼き餃子

の作り方

カリッと香ばしい

強火～中火で調理！



- ①熱したフライパンに油を入れ、なじませたら冷凍のまま餃子を並べる。水300ccを入れ蓋をして、強火で9分加熱する。
- ②蓋をとりフライパンに残った水分を飛ばして、こんがり焼き目をつける。

蒸し餃子

の作り方

弾力のあるもちり食感に

強火で調理！



- ①フライパンに蒸しプレートをセットし、クッキングシートを敷く。
- ②くっつかないように間隔を空けて冷凍のまま餃子を並べ、フライパンに水500ccを注ぐ。
- ③15分加熱する。

香辣水餃子

サラダ水餃子

小籠包水餃子