

Gifu ギョーザ「お持ち帰り 生餃子(冷凍)」

食材はおいしい岐阜県産使用！！

絶品ぎょうざ・・・ 美濃ヘルシーポーク&奥美濃古地鶏

織部ぎょうざ・・・ 文殊にゅうとん100%&地場野菜(塩味)

飛騨牛ぎょうざ・・・ 飛騨牛を贅沢に使用したピリ辛味噌味

三種とも、各食材の旨みを生かした、しっかりとした味付けになっていますので、まずは添付のタレを付けずにお召し上がり頂くことを、お勧めします。

《生餃子の召上がり方》

☆焼き餃子のおいしい作り方☆

※冷凍餃子は、冷凍のまま焼くのがおいしく焼く秘訣です。

①  餃子を冷凍のままフライパンに並べます。

②  フロのゴツ少量の小麦粉を溶いた水で調理すると仕上げがパリッとになります。 2/3の高さまで水を入れます。

③  *中味の見えるフタが良い。フタをして強火で4~5分蒸して下さい。

④  ※熱湯及びはねる油による火傷に注意！ フライパンに残ったお湯が少なくなったら

⑤  餃子の上から油をかけ、フタをして強火で1~2分焦げ目を付けます。

⑥  ヘラで裏返し焼色を確認下さい。(キツネ色がベスト)お皿に盛ります。

※ホットプレートでの調理の場合は水分が無くなるまで焼いて下さい。(ホットプレートは深めの物が良い)

〈お取扱いに際しての注意事項〉

- ・本品は冷凍品ですので、ご購入後なるべく速く冷凍保管(-18℃以下)して下さい。美味しく召上がるために、必ず、冷凍の状態から調理して下さい。
- ・一度、解凍された商品を再び凍らせると、品質が著しく低下しますので、お避け下さい。
- ・賞味期限に関わらず、お早めにお召上がり頂くことをお勧めします。