

魚翅餃

〈フカヒレ餃子〉

材 料

40個分

豚挽肉	…500g
フカヒレ	…100g
卵	…1個
長葱(みじん切り)	…20g
生姜(みじん切り)	…5g
片栗粉	…30g
餃子の皮(うすめ)	…40枚

調 味 料

酒	…25g
醤油	…25g
砂糖	…15g
塩	…3g
旨味調味料	…2g
胡椒	…少々
葱油(ラード使用)	…15g
胡麻油	…5g

作 り 方

- ① 冷凍フカヒレをお湯でボイルして、冷水で冷やしてザルで水を切っておく。
- ② ボウルに挽肉、葱、生姜を入れてよく練り、卵とフカヒレも入れてよく混ぜる。
全ての調味料と片栗粉も入れて、粘りが出るまで練る。
練った餡を冷蔵庫で1～2時間ねかせると良い。
- ③ 餃子の皮の中央に餡をおき、半分に折って半月状にし、合わさった皮のふちをヒダをつけながら包んでいく。
- ④ ③の餃子を蒸し器で5分～6分ほど蒸して出来上がり。