

# 鮮蝦餃

## 〈えび蒸し餃子〉

### 材 料

むき海老…500g  
たけのこ…150g  
豚背脂 …60g

A { 浮粉 …180g  
片栗粉…20g  
熱湯 …250cc

片栗粉…40g  
ラード…10g

B { 砂糖 …15g  
塩 …7g  
旨味調味料…3g  
胡椒 …少々  
片栗粉 …15g  
葱油(ラード使用)…10g  
胡麻油 …10g

### 作り方

- ① 海老は掃除をして水気を取り半分は1尾を3等分にして、残りは包丁でつぶしてからみじん切りにする。
- ② 背脂は糸切りにし、たけのこは細切りにして水気を切っておく。
- ③ ボウルに①の海老を入れて粘りが出るまで練り、②のたけのこ、背脂を入れて練り、Bを加えて混ぜ合わせ冷蔵庫で寝かせる。
- ④ ボウルに浮粉、片栗粉を入れて混ぜて、湯煎で温めてから熱湯を入れて練り合わせる。片栗粉を入れて練り、ラードを加えて合わせる。生地が乾燥しないようにラップし、冷めないように乾いたタオルで包んでおく。
- ⑤ ④の生地を分割して手のひらでつぶしてから、油をつけた点心包丁で10cmくらいの丸になるようにつぶして延ばす。中央に餡をのせてひだをつけながら包む。
- ⑥ 蒸し器で6分ほど蒸して出来上がり。