

日式煎餃



【材料】：

1. 小火預熱鍋，加入 1 茶匙的油，用第一個下鍋的餃子的底部把整個鍋塗滿油。
2. 餃子下鍋時，輕輕壓一壓，讓餃子坐下去。
(如是用未解凍的餃子可省去此步驟。)
3. 把餃子圍著鍋內圍圈，盡量排放得密密麻麻，不要有空隙。

職業教育 2C 學習單 姓名:_____112 年 月 日

4.轉中火，煎 2 分鐘。不用煎至金黃色，只需略煎便可。

5.在餃子和餃子的旁邊，加入 150 毫升熱水。

6. 加蓋蒸 7 分鐘。

7. 開蓋，繼續煮至水分蒸發，其間不要移動餃子。

8. 當聽到油開始「滋滋」地跳動的聲音後，拿起鍋打圈搖動。

9. 在鍋邊加入麻油，再煎 4 分鐘，即成。

<https://www.youtube.com/watch?v=fiRs3puPEIk>