

水なし冷凍餃子の おいしい焼き方

お願い 下記の手順・分量を必ずお守りください。

水は、いりません

1 焼く準備をする

点火していないフライパンに油を注ぎ、餃子の氷皿が割れないようにフライパンに入れます。※氷皿は、割れかけていても製品に問題はありません。

❗ 油の分量 **【Sサイズ】▶ 40cc / 【Mサイズ】▶ 50cc**

必ず油の分量をお守り下さい。

2 餃子を焼く

フライパンの蓋を閉め、焼きスタート！（中の油がはねるのでお気をつけください）

❗ 焼き時間 **【Sサイズ】▶ 4~5分 / 【Mサイズ】▶ 5~6分**

※焼き時間はあくまでも目安です。

焼き、よ〜いスタート!!

3 餃子をひっくり返す

フライ返しでお好み焼きをひっくり返す要領で餃子を返し、表面を残り油で**必ず1分ほど焼いてください。**



裏面が焼けているか確認



フライ返しで裏返す



表面を必ず1分焼く

4 出来上がり

これで出来上がりです。付属のタレ、ラー油をつけてお召し上がり下さい。

❗ ※冷凍餃子の、調理後の再冷凍はご遠慮下さい。

お買上げありがとうございます。

出来立ての餃子をご自宅までお届けいたします

おうちで鉄なべ



焼餃子 30個

焼餃子 20個

鉄なべの
ラー油

福岡、北九州の名物料理
全国地方発送承ります



サバのじんだ煮

辛子明太子

水なし冷凍餃子の焼き方は、
動画(YouTube)でもご覧頂けます。

公式HP **TETSUNABE-G.com**

小倉 鉄なべ



QRコード▶▶▶▶

