

調理時間の目安 約7~8分

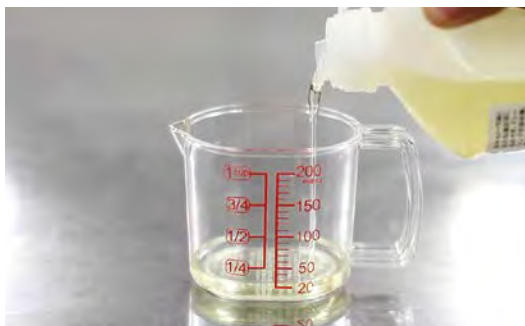
冷凍餃子  
召し上がり方

## 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 20ヶ入 ▶ 40cc



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 20ヶ入 ▶ 4~5分

※焼き時間はあくまでも目安です。



焼き、よ~いスタート!!

## ③ 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。

❗ ※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

冷凍餃子の焼き方は、動画(YouTube)でもご覧頂けます

TETSUNABE-G.com

小倉 鉄なべ

