

香港ギョーザアレンジメニュー

《香港ギョーザ アレンジメニュー》

ギョーザピザ



＝材料＝(2人前)
香港ギョーザ 12個
ピザソース 60g
とろけるチーズ 30g
パセリ 適宜
※羽用
粉チーズ 5g
薄力粉 5g
水 90g

＝作り方＝
①パセリはみじん切りにします。
②フライパン(今回は直径26cm使用)に香港ギョーザを12個真中が空くように並べる。
③羽用配合(※印)を入れフライパンに蓋をして蒸し焼きにする。水分がなくなる直前に蓋を開け、上からピザソース、とろけるチーズをまんべんなく散らし再度蓋をしてチーズを溶かす。
④水分がなくなったら羽が壊れない用フライ返しを使用してお皿に移す。
⑤お皿に盛りつけたら上からパセリを彩で散らして出来上がりです。

■香港ギョーザは飽きのこないシンプルな味付けなので、アレンジメニューにも最適です。■定番の焼き餃子とは少し変わった食べ方をお楽しみ下さい。

 株式会社 **ヨコミゾ**
yokomizo 冷凍食品および冷凍食品製造メーカー

〒331-0056
埼玉県さいたま市西区三幸町75番地
TEL:048-625-8511 FAX:048-625-852

《香港ギョーザ アレンジメニュー》

ギョーザサラダ



こんな時にお薦めのメニューです。

野菜も肉も
バランスよく摂りたいなあ。

他にゆけの野菜が
余ってしまった……。

もう1品
手軽なメニューが欲しい時に。

＝材料＝(2人前)
香港ギョーザ 8個
なす 1/2ケ
ピーマン 1ケ
赤ピーマン 1/2ケ
オクラ 4本
キャベツ 1/4ケ
タレ
めんつゆ 50cc
おろし生薑 5g

＝作り方＝
①タレは分量通り測り混ぜておきます。
②野菜は、すべて一口大にカットします。
③揚げ油を170℃に熱し、野菜をサッと揚げボールに取り出します。
④香港ギョーザを凍ったまま170℃に熱した揚げ油で約4分揚げます。
⑤揚げた野菜と揚げたギョーザを合わせ①で作ったタレを振りかけます。
⑥器に温かいうちに盛り付けて出来上がりです。

■香港ギョーザは飽きのこないシンプルな味付けなので、アレンジメニューにも最適です。

 株式会社 **ヨコミゾ**
yokomizo 冷凍食品および冷凍食品製造メーカー

〒331-0056
埼玉県さいたま市西区三幸町75番地
TEL:048-625-8511 FAX:048-625-852

《香港ギョーザ アレンジメニュー》

ギョーザグラタン



＝材料＝(1人前)
香港ギョーザ 6個
茹で湯 適量
バター 3g程度
ほうれん草 20g
(茹で)
ホワイトソース 1.5カップ
トマトケチャップ 15g
とろけるチーズ 適量
乾燥パセリ 適量

＝作り方＝
①鍋にお湯を沸かし香港ギョーザを凍ったまま入れ茹でます。
②ギョーザを茹でたお湯でほうれん草のざく切りを茹で水を絞ります。
③グラタン用の器にバターを塗ります。
④鍋にホワイトソースを作りトマトケチャップを加えオーロラソースにし熱し、この中に茹でたギョーザを入れ、ソースを絡める様に混ぜます。
⑤器にほうれん草を敷き④のギョーザを入れます。
⑥仕上げにとろけるチーズをのせオーブンにかけ、チーズに焦げ色がついたら出来上がりです。
⑦お好みで乾燥パセリを散らしてお召し上がり下さい。

■香港ギョーザは飽きのこないシンプルな味付けなので、アレンジメニューにも最適です。■定番の焼き餃子とは少し変わった食べ方をお楽しみ下さい。

 株式会社 **ヨコミゾ**
yokomizo 冷凍食品および冷凍食品製造メーカー

〒331-0056
埼玉県さいたま市西区三幸町75番地
TEL:048-625-8511 FAX:048-625-852