



9 餃子づくり 🐰🐰

— 畦田キャンプ場 —



9月のイベント餃子作りが決まるとメンバーの方に、NHKの番組「あしたが変わるトリセツショー」の中から「餃子の取扱説明書」を教えてくださいました。

事前にじたくで試作し、当日に臨みました。
ふっくらジューシーでした。



今回は初めて屋外で餃子と素麺にチャレンジ！

何から始めたら良いのかバタバタ

素麺を湯がこうとしたら、東ごとお湯の中にドボン 🤔

素麺の塊ができました 🤔 一東で済んで良かった！

でも、お腹いっぱいいただきました。感謝 ❤️



素麺と餃子って意外と合うんですねビックリしました。
焼鳥も美味しかったです。ありがとうございました。
また、宜しくお願いします。



みんなで餃子を包んで焼いて
食べることが出来たのが良かったです。



黄葉に季節の移り変わりを感じました。
餃子づくりでは、成功と失敗を繰り返し頑張っ
て包みました。美味しかったです。
モルックでは、得点を重ねることはできました
が、重ねすぎて減点。次こそ勝ちたいです。



ひだ少なめ&口角アゲアゲ包み

1. 皮の上にお好みの具をのせる
2. 左右の端を手前側をとめる
3. 皮の頂点同士をとめる
4. 飛び出た角の部分をとめる
5. 完成！

手作りギョーザが激変！ モチモチ皮の極意

用意するもの

- ☐ お好みの具を包んだギョーザ
- ☐ 熱湯（40ml）
- ☐ 油（小さじ1）
- ☐ アルミホイルの落としふた

1. ギョーザ同士がくっつかないように
間隔をあけフライパンに並べる
2. 熱湯40mlと油小さじ1を合わせ、
フライパンのふちから回し入れる。

落としふたでフタをして、
3. 点火強火で3分加熱する
※落としふたをすることで、
蒸気を効率よく活用できます
4. 火を消したらサウナタイム！
フタをしたまま3分蒸らす
5. フタと落としふたを取り強火で加熱
底面がきつね色になるまで
焼き目をつける