

# 那須ロイヤルポーク焼売の作り方

## 材料

- ・那須町産豚ひき肉 300g
- ・焼売の皮 20枚
- ・玉ねぎ 150g
- ★おろしショウガ 3g
- ★シャンタン 10g
- ★オイスターソース 15g
- ★ゴマ油 15g
- ★片栗粉 30g
- ★コショウ 少々



料理の前に石鹸で  
しっかり手を  
洗いましょう

**1** 玉ねぎを3mm角程度に  
みじん切りする。新玉ねぎ  
など水分が多い場合は大きめ  
のバットに広げ、30分程度乾  
燥させる。



**2** みじん切りした玉ねぎに  
片栗粉を入れ、空気を含  
ませるように混ぜる。



**3** 豚ひき肉、②で作った玉  
ねぎのみじん切り、★をす  
べてボールに入れ両手で30回  
ほど揉むよ  
うに混ぜて  
焼売のタネ  
の完成。



**4** タネをヘラに取り、皮の  
上に乗せる。  
皮2gとタネ25gで合わせ  
て27gになるようにする。



**5** タネにヘラをさし、皮ごと  
持ちあげる。



**6** 親指、人差し指、中指、薬  
指で皮側からつまむよう  
に包み込み、四角い形にする。



**7** 親指と人差し指と中指で  
輪をつくり、焼売を包んで  
丸くする。



**8** ヘラを使って上に飛び出  
ている皮の端を内側に折  
りたたみ、形を整える。



**9** 蒸し器で10分間蒸して完  
成。ウスターソースをつけ  
て召し上がれ。

