めん王製麺所
吉田商店

めん王製麺所・吉田商店

冷凍餃子のおいしいレシピ

羽付き焼き方。

めん王の手づくり焼き餃子が冷めてしまったので、おいしく温め直したい！

なんと！オーブンで再加熱すると、パリッとおいしく仕上がります。

① フライパンを熱し油をさす。

② 生餃子をフライパンに並べる。

③ 餃子の高さの半分位まで湯を張る。

④ フタをして、中火で約4分。
（皮が透明になる位がBest！）

⑤ お湯を全部捨てる。

⑥ 油を軽くさす。
（ゴマ油がオススメ！）

⑦ 再度フタをして中火で約3分。
（焦げ目をつけます）

⑧ 「パチパチ」という焼き音がしてきたら完成です。

めん王は「おいしい」はもちろん、安心・安全を心がけております。

具材は、たっぷりのキャベツ、ひき肉、ニラ、玉ネギに10種類以上の調味料をよく混ぜ合わせました。見沢山でジューシーが自慢です。

皮は、マイナスイオンのたっぷり弱アルカリ性の水と笠原産業の小麦粉をよくこねためん王自家製のモッチモチ皮です。

餡みは、プロの調理人が、毎日感謝と情熱を込めて仕込んでおります。

新商品やお得な情報を投稿中!!
インスタグラム⇩