

# 冷凍水餃子の美味しい茹で方

- ① 鍋に多めの水を張り、沸騰させます。  
(水1ℓに対して水餃子10個が目安です)



- ② 沸騰したお湯に冷凍水餃子を1つずつ静かに投入します。  
(餃子同士がくっつかないように注意しましょう)



POINT

投入直後は、菜箸で軽く  
混ぜて鍋底にくっつくのを  
防ぎましょう

- ③ 再びお湯が沸騰したら、中火など火力を調整し約5分間茹でます。  
(強火だと皮が破れてしまうことがあるので、注意しましょう)



- ④ 水餃子が浮き上がり、皮が透き通ってきたら完成です。



上手に  
調理できた  
かな～





好吃 ハオツー  
モンキーズ  
Monkeys

# 水餃子のアレンジレシピ

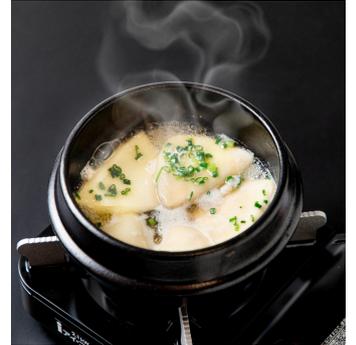
鍋の具材としても最適です



キムチ鍋にも合います



熱々鶏がらスープ水餃子



とろけるチーズ水餃子



紫蘇オリーブ水餃子



白ねぎ麻辣水餃子



糸唐辛子の激辛水餃子

