

中国本場の水餃子

中国の家庭料理といえば、真っ先に思い浮かぶのは水餃子でしょう。日本の焼き餃子のように決まった具というのは実は中国にはなく、季節の野菜を使うことが一般的で、具の組み合わせ次第で無数の味が楽しめる奥深い国民食です。特に、中国本場の水餃子は皮も手作りであるので、もちもちした食感の本場ならではの味わいです。お好みでお酢やにんにく醤油をつけて食べるとよりいっそう美味しいでしょう。

今回は主に皮作りの手順を説明いたします。

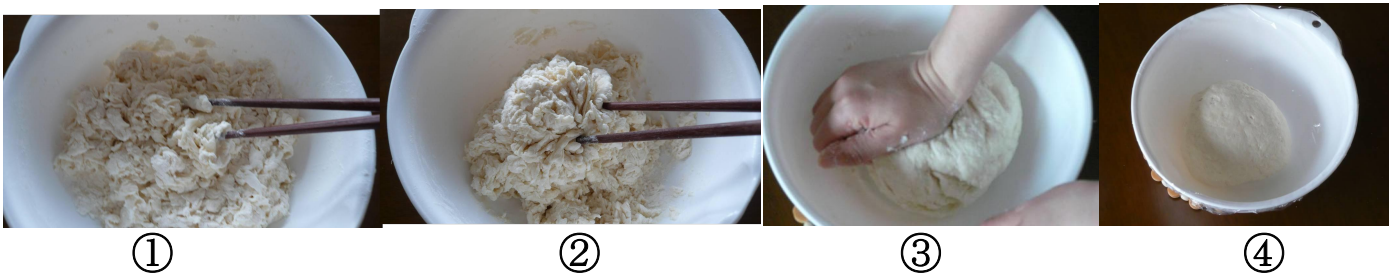
皮作り：材料（二人分）

小麦粉（強力粉）	200 g
水	150cc

手順：

- 1、（写真①）小麦粉をボールに入れ、お箸で混ぜながら、少しずつ水を入れる。（写真②）小麦粉が固まってくると、お箸を抜き出し、（写真③）表面が滑らかになるまで手で練る。（写真④）練った生地をボールに入れたまま、ラップをかけて、20分ぐらい寝かす。

参考写真：



- 2、（写真①）生地を二つに分け、写真どおりに直径3.5cmぐらいの棒状に伸ばす。（写真②）それから生地を長さ1.5cmずつカットし、（写真③）カットした生地を丸く整え、手のひらで押すように平らに伸ばす。（写真④）右手で棒を持ち、生地の外側に棒を載せ、転がしながら、厚みが均等になるように、左手で生地をバランスよく回す。（写真⑤）皮の真ん中はやや厚め、周りは薄めに伸ばす。

参考写真：



- 3、具を皮に載せ、隙間が出ないように、しっかり皮の周りをくっつける。
- 4、（写真①）作った餃子を沸騰のたっぷりのお湯に入れ、餃子が大きく膨らむようになるまで強火で10分ぐらい茹でる。途中でお湯が溢れるようになったら、2、3回50cc差し水をする。
- 5、（写真②）ゆであがった餃子をジャーレンで掬い上げ、お皿に盛る。

参考写真：

