

シュウマイ

材料 (30個分)

シュウマイの皮	30枚
豚薄切り肉	150g
豚ひき肉	150g
しょうが	10g
しいたけ	2枚
ザーサイ	大さじ1
玉ねぎ	1/2個
片栗粉	大さじ3
調味料	
└砂糖	小さじ1
└塩	小さじ1/4
└しょうゆ	小さじ1
└酒	大さじ1
└ゴマ油	大さじ1
└こしょう	少々
卵	1個
むきえび	30尾
グリーンピース	30粒
練り辛子・しょうゆ	適量
酢	少々



作り方

- 1.** 玉ねぎをみじん切りし(フードプロセッサーの場合、玉ねぎの水気をきる)、小さいボウルに入れ片栗粉をまぶす。
しょうが、しいたけ、ザーサイをみじん切りし、ボウル(大)へ。
豚薄切り肉をみじん切りし、ひき肉と一緒にボウル(大)へ。
むきえびは、背わたをとる。
- 2.** ボウル(大)のしょうが、しいたけ、ザーサイ、豚肉を混ぜ合わせてから、調味料と卵を加えてよく混ぜ、玉ねぎを加えてさらに混ぜる。
- 3.** せいろにオーブンシートを敷く。
- 4.** 【包む】シュウマイの皮をとり、中央にたねを大さじ1ぐらいをのせ皮の四隅を寄せる。親指と人差し指で輪っかを作り、上部をすぼめ、もう片方の親指と人差し指で上下方向に押さえ形を整え、せいろに間隔をあけてシュウマイを並べる。さらに、えびとグリーンピースをのせ軽く押さえる。
- 5.** 【蒸す】せいろを蒸気のがった中華鍋にのせ、強火で10分ぐらい蒸す。
- 6.** 霧吹きで打ち水をして2分蒸す。(艶をよくするため)
- 7.** 【仕上げ】辛子、しょうゆ、酢をそえて、もてなす。

所要時間 1時間ぐらい
主な調理器具 せいろ