

肉まん



材料 8 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚挽肉	160g	＜皮の材料＞	
玉葱	10g	薄力粉	200g
筍	30g	強力粉	100g
＜調味液＞		牛乳	80g
濃口醤油	12g	サラダ油	26g
正田こくみ醤油	3g	ドライイースト	3g
砂糖	6g	ベーキングパウダー	3g
オイスターソース	7.5g	砂糖	15g
片栗粉	7.5g	ぬるま湯	100cc

料理特徴

肉まんの具に正田こくみを加えることで、肉の臭みをマスキングし、厚みが付きます。

作り方

- ①ボウルに肉まんの皮の材料を合わせる。全体を満遍なくこねてまとまってきたら丸める。濡れ布巾をかけ暖かいところにおく。30分程度で倍に膨らんだらガス抜きをして8等分に分けて丸めておく。
- ②肉まんのあんを作る。玉葱・筍はみじん切りにし、豚挽き肉と＜調味液＞を加えてよく捏ねて8等分に分けておく。
- ③①の皮を手のひらで広げて、②のあんをのせ皮で包んでいく。
- ④湯の沸いた蒸し器に入れ、約10分蒸したら出来上がり。