

肉まん



料理特徴

伸びのある旨味とコクのある肉まんに仕上がります。

材料 8 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚ひき肉	160g		
筍(水煮・みじん切り)	30g		
玉ねぎ(みじん切り)	30g		
<調味液>			
重ね麴しょうゆ	30g		
上白糖	12g		
片栗粉	12g		
オイスターソース	7g		
生地	320g		

作り方

- ①豚ひき肉・筍・玉ねぎ・<調味液>を合わせ、よく捏ねる。
- ②①を8等分して生地で包む。
- ③蒸し器で②を10分程度蒸して出来上がり。